

Rezept

Asian Delight - Der fruchtige Küchengötter-Cocktail

Ein Rezept von Asian Delight - Der fruchtige Küchengötter-Cocktail, am 20.04.2024

Zutaten

1 cm frischer Ingwer	2 reife Himbeeren
3 Blätter Minze	3 cl Gin
2 cl Chambord	1 cl Martini dry
1/2 cl Zuckersirup (fertig gekauft oder auf Vorrat aus 1 Teil Zucker und 1 Teil Wasser gekocht und abgekühlt)	Eiswürfel

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Den Ingwer schälen und fein reiben – am besten geht das mit einer speziellen Ingwerreibe oder einer Apfelreibe. Mit Himbeeren und Minzblättern im Mixglas des Boston Shakers (siehe Tipp) wie beim Grand Plaisir „crushen“.

2. Nun mit Alkohol, Sirup und Eis auffüllen, Mixbecher aufstecken und shaken, dann erst über ein Barsieb und dann ein Küchensieb (der Profi sagt dazu „double strain“) in eine Martiniglas abseihen. Gleich servieren. Tipp Ein Boston Shaker besteht aus einem stabilen großen Mixglas, auf das zum Shaken ein metallener Becher mit seiner Öffnung gesteckt wird.