

Rezept

Bee's Knees

Ein Rezept von Bee's Knees, am 29.04.2024

Zutaten

Für den Cocktail

- 1 Bio-Zitrone
- 2 cl Honigsirup (im Verhältnis 3:1 Honig zu Wasser)
- 5 cl Gin
- 2 Spritzer Lavendelbitters (nach Belieben)

Für die Deko

- 1 Zweig Lavendel mit Blüte

Außerdem

- Eiswürfel

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Coupette-Glas (ca. 12 cl) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Das Trinkglas ca. 20 Min. im Tiefkühlfach frosten. Für den Cocktail die Bio-Zitrone heiß waschen, abtrocknen und mit einem Zestenreißer 1 große Zitronenzeste vorbereiten. Beiseitelegen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. 2 cl Saft abmessen.
2. Gin, Honigsirup, Zitronensaft und nach Belieben Lavendelbitters in den Shaker geben. Mit reichlich Eiswürfeln befüllen und sofort gut und hart schütteln.
3. Das Glas auf eine ebene Oberfläche stellen. Den Shaker und das Hawthorne-Sieb in eine Hand nehmen und das Teesieb in die andere. Den Drink mit einer fließenden Bewegung durch beide Siebe in das gefrostete Glas abseihen. Das Teesieb soll die feinen Fruchtstücke der Zitrone zurückhalten.
4. Die Zitronenzeste mit der Schale nach unten über dem Glas mit den Fingern zusammendrücken, sodass die ätherischen Öle die Oberfläche des Drinks benetzen. Die Zeste aber nicht ins Glas geben. Den Lavendelzweig mit der Klammer am Glas befestigen und den Cocktail trinken.