

Rezept

Grand Plaisir - Der herbe Küchengötter-Cocktail

Ein Rezept von Grand Plaisir - Der herbe Küchengötter-Cocktail, am 09.06.2026

Zutaten

- | | |
|----------------------------|--|
| 1/2 Limette | 2 dünne Gurkenscheiben mit Schale |
| 4 Blätter Basilikum | 2 cl Limettensaft |
| 6 cl Grand Marnier | Eiswürfel, Crushed Ice, Gurke und Basilikum zum Dekorieren |

Rezeptinfos

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

Zubereitung

1. Die Limettenhälfte vierteln und zusammen mit den Gurkenscheiben, den Basilikumblättern und dem Limettensaft im Shaker wie beim Caipirinha mit einem Stößel zerdrücken, so dass sich Säfte und Aromen mischen – der Barmann sagt „crushen“ dazu.

2. Grand Marnier zugeben und das Ganze mit Eiswürfeln im Shaker kurz mixen, dann über einen Seiher in ein Longdrinkglas mit Crushed Ice füllen. Mit Gurke und Basilikum garnieren und servieren.