

Rezept

Rubicon Cocktail

Ein Rezept von Rubicon Cocktail, am 01.03.2024

Zutaten

2 Zweige Rosmarin

5 cl Gin

2 cl frisch gepresster Limettensaft

1 cl grüner Chartreuse

1 cl Maraschino-Likör

1 Barlöffel Zuckersirup (im Verhältnis 2:1 Zucker zu Wasser)

Außerdem

Eiswürfel

1 Zweig Rosmarin

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 robustes Old-Fashioned-Glas (ca. 20 cl) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Die Rosmarinzwige zu einem kleinen Kranz zusammenlegen, auf den Boden des Trinkglases legen und mit dem Chartreuse beträufeln. Das Glas beiseitestellen. Gin, Maraschino-Likör, Limettensaft und Zuckersirup in den Shaker geben. Reichlich Eiswürfel hinzufügen und sofort gut und hart schütteln.
2. Den Chartreuse im Glas mit einem langen Streichholz anzünden. (Profis sprühen Chartreuse in einem Zerstäuber so durch das angezündete Streichholz, dass der Chartreuse im Glas entflammt wird.) Das Glas ca. 10 Sek. ausräuchern.
3. Das Feuer mit dem Cocktail löschen, dafür den Inhalt des Shakers mitsamt dem zum Schütteln verwendeten Eis in das Glas füllen. Den Rosmarinweig für die Deko ins Glas geben und mit dem Flambierbrenner kurz entflammen. Den Cocktail trinken.