

COCKTAIL & LONGDRINKS

SOMMER REZEPTE

Dem Gast das zu bieten, was er am meisten nachfragt und ihn mit neuen Kreationen zu überraschen, ist das Ziel eines jeden Gastgebers. Neben den klassischen Drinks können außergewöhnliche Rezepte eine Bereicherung für jede gastronomische Einrichtung sein. Wir haben eine Auswahl von frischen und verlockenden Sommerdrink-Rezepten für Sie zusammengestellt. Damit sollte es nicht nur im Außenbereich sommerlich-spritzig und erfolgreich werden, sondern auch an der Bar.

Einen ausführlichen Artikel über Cocktail-Trends und was gerade »in« ist, lesen Sie in der aktuellen Ausgabe der [gastronomie & hotellerie](#) ab Seite 44.

Maid in Cuba von Tom Walker, Großbritannien

Der Gewinner-Cocktail des BACARDÍ Legacy Global Cocktail Competition 2014 ist eine Mischung aus Ausgewogenheit, Geschmack und Einfachheit, die das Potential hat, zu einem Klassiker zu werden.

Zutaten für ein Glas

60 ml BACARDÍ Superior Rum

6 Blätter frische Minze

3 Gurkenscheiben

45 ml Süß-Sauer-Mix (15 ml Zucker 2:1, 30 ml frischer Limettensaft; einen halben Tag ziehen lassen)

1 Spritzer Absinth

50 ml Mineralwasser

Zubereitung: Den Süß-Sauer-Mix zusammen mit der Minze und der Gurke in einen Cocktail-Shaker geben. Vorsichtig zerquetschen und BACARDÍ Superior Rum sowie Eis hinzufügen. Kräftig schütteln und zweifach ins vorgekühlte, mit Absinth ausgespülte Coupette-Glas abseihen. Mit Mineralwasser auffüllen, Minze und einer Gurkenscheibe garnieren und servieren.

REZEPT UND FOTO: BACARDI

Stand: Mai 2014



Tormenta Negra

Tormenta Negra, spanisch für »Schwarzer Sturm«, ist eine Variante des Klassikers Rum mit Ginger Beer. BACARDÍ Black sorgt für einen intensiven Dreh. Der Schlüssel für diesen Drink ist die Balance aus würzigen und sauren Aromen.

Zutaten für ein Longdrink-Glas

5 cl BACARDÍ Black

1/2 Limette (oder 1–1,5 cl Limettensaft)

3 Schuss Angostura Bitter

Ginger Beer

Zubereitung: Ein Highball-Glas mit Eiswürfeln befüllen und die Limettenachtel hineinpressen. Das Ginger Beer und den BACARDÍ Black Rum hinzufügen. Anschließend den Bitter hinzufügen und vor dem Servieren vorsichtig umrühren. Dazu einen Stirrer reichen.

REZEPT UND FOTO: BACARDI

Aperol Rhabarber Spritz

Mit erfrischendem Aperol kann der Sommer kommen und er wird orange. Aperol gehört für seine zahlreichen Fans zum Sommer wie die stylische Sonnenbrille oder ausgedehnte Liege-Sessions im Park – ein absolutes Must-Have.

Zutaten für ein Glas

4 cl Aperol

6 cl Rhabarbersaft

2 cl Prosecco

mit Soda auffüllen

1 halbe Erdbeere

Zubereitung: Eiswürfel in ein Glas geben, Aperol dazu gießen, den Rhabarbersaft hinzufügen und mit Prosecco auffüllen. Mit einem Schuss Soda abrunden und einer halben Erdbeere dekorieren.

REZEPT UND FOTO: CAMPARI



Aperol Grapefruit Spritz

Die spritzige Frische des Grapefruitsafts ergibt einen Cocktail voller Überraschungen, den der Gast gerne genießen und nicht so schnell vergessen wird - eine unverwechselbare Gaumenfreude.

Zutaten für ein Glas

4 cl Aperol

6 cl Grapefruitsaft

2 cl Prosecco

1 Spritzer Limette

1 Scheibe Limette

Zubereitung: Eiswürfel und Aperol in ein Glas geben, Grapefruitsaft hinzufügen und anschließend mit Prosecco auffüllen. Zum Schluss einen Spritzer Limette hinzufügen und mit einer Scheibe Limette dekorieren.

REZEPT UND FOTO: CAMPARI

Ramazotti Rosato Mio

Ramazotti Aperitivo Rosato wurde eigens für den deutschen Markt entwickelt. Er verfügt über die Aromen von Hibiskus und Orangenblüten. Dieses Rezept ist eine Empfehlung des Hauses Ramazzotti für einen fruchtigen, süß-frischen Mix.

Zutaten für ein Glas

5 cl Ramazzotti Aperitivo Rosato

10 cl Prosecco

Eiswürfel

Basilikumblätter

Zubereitung: Ramazzotti Aperitivo Rosato und Prosecco in ein Weinglas geben. Die Eiswürfel hinzugeben. Den Drink mit einigen Basilikumblättern garnieren.

REZEPT UND FOTO: RAMAZZOTTI

ANDALÖ Schweden Mule

Hinter dieser würzigen Kreation aus Sanddorn, Ingwer und Limette steckt Viktoria von Harsleben, Mixologin der Hamburger Szenebar »Good Old

Stand: Mai 2014



Days«: Ein Rezept für einen leichten und frischen Drink, der wirklich jedem schmeckt und sich bestimmt unter den »Sundownern« etablieren.wird.

Zutaten und Zubereitung für ein Glas

Glas mit Eis füllen, 5 cl ANDALÖ ORIGINAL mit 1,5 cl frischem Limettensaft mixen und mit Ginger Beer und 3 Dash Angostura auffüllen. Anschließend mit einigen Streifen einer Gurke garnieren.

REZEPT UND FOTO: ANDALÖ

Blütenrausch mit Wilthener Gebirgsblüte

Wilthener Gebirgsblüte ist eine leichte Kräuterkomposition mit Holunderblüten und erfrischender Minze, mit der sich sommerliche Cocktail-Variationen zubereiten lassen. Geeignet beispielsweise als Begrüßungsgetränk, als Augen- und Gaumen schmeichelndes Getränk für einen romantischen Abend oder als Erfrischung für das Outdoor-Event Fußball-WM.



Zutaten für zwei Gläser

1 Orange
einige Bio Rosenblätter
25 ml Rosensirup
30 ml Wilthener Gebirgsblüte
ca. 6 Eiswürfel
150 ml trockener Sekt
30 ml Mineralwasser

Zubereitung: Die Orangenschale fein abschälen. Dabei alle weißen Häutchen entfernen. Fruchtfleisch in dünne Scheiben schneiden. Orangenscheiben, Rosenblätter und Rosensirup sowie Wilthener Gebirgsblüte gut gekühlt mischen und in Gläser füllen. Jeweils einige Eiswürfel zugeben und mit gekühltem Sekt und etwas Mineralwasser auffüllen.

REZEPT UND FOTO: WILTHENER



Almhugo

Für Genießer eines alkoholfreien Aperitifs. Eine erfrischende Kombination aus prickelnder Kräuterlimonade und aromatischer Minze wird am besten mit Eiswürfeln und Strohalm serviert.

Zutaten für ein Glas

15 cl Almdudler

3 cl Hollundersirup

frischer Minze

Eiswürfel

Zubereitung: Alles in einem Glas mischen und mit einem Strohalm servieren.

REZEPT UND FOTO: ALMDUDLER

TEE- UND KAFFEE-COCKTAILS

Sommerbeeren on Ice

Ein außergewöhnlich erfrischendes Getränk - kalter Tee - kann noch getoppt werden: indem man ihn mit frischen Sommerbeeren und Rohrzucker mixt.

Zutaten für ein Longdrinkglas

1 TL Rohrzucker

5 - 6 Eiswürfel

frische Erdbeeren

EILLES TEE Früchtemischung Sommerbeeren

Zubereitung: Zunächst das Tee-Konzentrat herstellen, indem man einen EILLES TEE Diamond mit 100 Milliliter kochendem Wasser aufgießt und ca. 5 Minuten ziehen lässt. Dann Eiswürfel und Zucker in ein Longdrinkglas geben. Das noch heiße Sommerbeeren-Konzentrat darüber geben und mit ein paar geviertelten Erdbeeren auffüllen.

REZEPT UND FOTO: JJ. DARBOVEN EILLES

Teequito

Tee drinkt man, um den Lärm der Welt zu vergessen, sagt ein altes, asiatisches Sprichwort. Zurücklehnen, entspannen und sich erfrischen –

Stand: Mai 2014



das geht mit dem Mix aus Tee, Limone und Minze. So können die tropischen Temperaturen kommen...

Zutaten für ein Longdrinkglas

2 TL Rohrzucker

1 Limone

5 - 6 Eiswürfel

frische Minze

ELLES TEE Pfefferminze

Zubereitung: Zunächst das Tee-Konzentrat herstellen, indem man einen EILLES Tea Diamond® mit 100 Milliliter kochendem Wasser aufgießt und ca. 5 Minuten ziehen lässt. Dann die Limone vierteln und mit einem Stößel im Glas auspressen, Rohrzucker und zerstoßenes Eis dazugeben. Mit frischem Pfefferminztee-Konzentrat aufgießen und mit einigen Minzeblättern verzieren.

REZEPT UND FOTO: JJ. DARBOVEN ELLES

Strawberry White Choc

Ein nahrhafter Drink, der fast schon als Dessert durchgehen könnte. Raffiniert und schmackhaft, durch die frischen Zutaten und den Limes abgerundet und lecker.

Zutaten für eine Portion

1 Kugel Erdbeereis

150 ml XOCAO Classic white

6 cl Erdbeerlimes

45 gr Sahne

30 gr tiefgekühlte Erdbeeren



Zubereitung: Erdbeereis, XOCAO Classic white und 2 cl Erdbeerlimes kalt shaken. 2/3 des Shaker-Inhalts in ein Glas füllen, darauf die Erdbeeren geben. Die Sahne und 4 cl Erdbeerlimes im Shaker vermischen und diese Mischung ebenfalls in das Glas füllen.

REZEPT UND FOTO: JJ. DARBOVEN ELLES

Cool Grenadine

Der alkoholfreie Cool Grenadine wird durch den Mix aus »TEEKANNE klassisch« mit Grenadinesirup und Zitrusfrüchten zu einem spritzigen Genuss.



Zutaten für 4 Gläser

- 8 Teebeutel TEEKANNE Klassisch
- 800 ml Wasser
- 4 El Grenadinesirup
- 2 El Puderzucker
- 2 El Zitronensaft
- 1 kernlose Saftorange
- 6 El zerstoßenes Eis

Zubereitung: Den Tee mit kochendem Wasser aufbrühen und 5 Minuten ziehen lassen. Teebeutel herausnehmen, Grenadinesirup, Puderzucker und Zitronensaft einrühren. Den Tee ganz abkühlen lassen. Orange in dünne Scheiben schneiden und mit gestoßenem Eis in vier Longdrinkgläser schichten. Den kalten Tee auf die Gläser verteilen und sofort servieren.

REZEPT UND FOTO: TEEKANNE

Mint Mango Lassi

Der Mint Mango Lassi - ohne Alkohol - ist ein fruchtig-cremiger Cocktail, der durch die Kombination aus »TEEKANNE Minze«, Mango und Joghurt zu einem belebenden Geschmackserlebnis wird.

Zutaten für 4 Gläser

- 6 Teebeutel TEEKANNE Minze
- 300 ml Wasser
- 4 El Honig
- 1 Dose Mangoscheiben (425 g EW)
- 4 Zweige Minze
- 250 g Joghurt
- 6 El zerstoßenes Eis



Zubereitung: Tee zubereiten und 8 Minuten ziehen lassen. Teebeutel herausnehmen, Honig einrühren und den Tee ganz abkühlen lassen. Tee mit abgetropften Mangoscheiben, Minzezweigen, Joghurt und zerstoßenem Eis mit einem Schneidstab pürieren und in vier Longdrinkgläser verteilen. Sofort servieren.

Für eine schöne Dekoration können Sie eine halbe Mango in Spalten schneiden, die Spalten an einem Ende zwischen Schale und Fruchtfleisch einritzen und mit der Kerbe auf den Glasrand setzen. Eine Minzezweigspitze kann zusätzlich in die Kerbe gesteckt werden.

REZEPT UND FOTO: TEEKANNE

Banateo

Bevor man sich nach einer langen Nacht den zehnten Energy-Drink oder fünften Kaffee antut und die Hände und Knie zittern wie vor dem ersten Date, sollte man es mal mit Grünem oder Schwarzem Tee versuchen. Das duftende, variabel zu gestaltene Getränk enthält genau so viel Koffein wie Kaffee.

Zutaten für 4 Personen

3 TL Earl Grey Tee (oder 3 Teebeutel)

250 ml Mineralwasser

160 ml grüner Bananenlikör

1 Limette

1/2 Banane

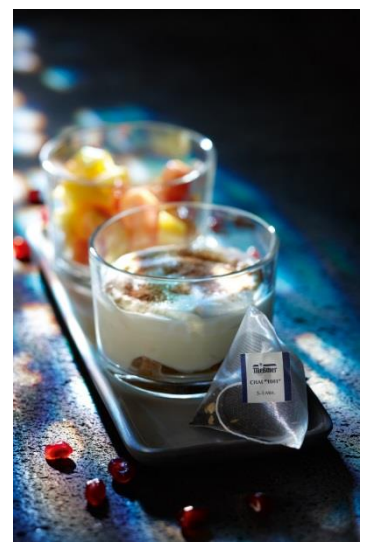
Zubereitung: Tee mit 400 ml kochendem Wasser übergießen, 5 Minuten ziehen lassen, durch ein Sieb geben und den Tee dabei auffangen. Erkalten lassen. Bananenlikör in Gläser gießen, Tee mit Mineralwasser mischen und über einen Löffel in die Gläser geben. Limette und Banane mit Schale in Scheiben schneiden und beides an den Glasrand stecken.

REZEPT UND FOTO: DEUTSCHER TEEVERBAND

CHAI »TIRAMISU«

Wenn die Temperaturen steigen, zaubert der Gastgeber trendig-coole Teekreationen ins Glas. Der »geheimnisvollen Subkontinent Indien«

Stand: Mai 2014



bietet geschmackliche Vielfalt und exotische Genussreize: Hier eine Variation auf Basis von Chai-Latte mit italienischen Anleihen.

Zutaten für 10 Portionen

4 Pyramidensachets Meßmer ProfiLine Chai „1001“

200 g Löffelbiskuit (oder Cantuccini (italienische Mandelplätzchen))

750 g Mascarpone

1 cl Orangenlikör

Abrieb von ½ unbehandelten Orange

80 g Zucker

200 ml Sahne

1 TL Sahnesteif

1 TL Vanillezucker

Zimt und Zucker zum Bestreuen

Zubereitung: 4 Pyramidensachets mit ca. 400 ml sprudelnd kochendem Wasser aufbrühen. Mind. 3 Minuten ziehen lassen und Sachets anschließend entnehmen. Löffelbiskuit auf 10 Dessertschalen (Ø 8 cm) verteilen und mit ca. 300 ml Chai-Aufguss beträufeln.

Mascarpone, Orangenlikör, Orangenabrieb, Zucker und ca. 3 cl Chai-Aufguss cremig rühren. Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen und unter die Mascarponecreme ziehen. Die Creme mit einem Spritzbeutel in die Schalen auf den Löffelbiskuit verteilen und mind. 1 Stunde kühl stellen. Vor dem Servieren mit Zimt und Zucker bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten, Kühlzeit: ca. 60 Minuten

REZEPT UND FOTO: MESSMER

Cocos Zitrusfrüchtetee Caipi

Ein Drink mit dem sich laue Sommerabende auf besondere Weise genießen lassen. Prickelnd-samtiger Genuss, der die Sinne anspricht und buchstäblich auf der Zunge zergeht.

Zutaten für 2 Gläser

2 Teebeutel oder 2 TL Früchtetee mit Zitrone oder Orange

2 Limetten (möglichst unbehandelt)

2-4 TL Rohrzucker



zerstoßenes Eis

8 cl Kokoslikör

dünne Kokosnussscheibchen zum Garnieren

Zubereitung: Den Früchtetee mit 200 ml sprudelnd kochendem Wasser aufgießen und 8 Minuten ziehen lassen. Den Früchtetee ganz abkühlen lassen. Limetten heiß abspülen, trocken tupfen, zuerst vierteln, dann in kleine Stücke schneiden. Auf 2 dickwandige Gläser verteilen, jeweils 1-2 TL braunen Zucker darauf geben und mit einem Stößel kräftig zerquetschen. Gläser fast randvoll mit zerstoßenem Eis füllen und dann mit dem kalten Früchtetee aufgießen. Kokoslikör langsam darauf gießen. Mit Kokosnussscheibchen garnieren. Eiskalt genießen!

REZEPT UND FOTO: WIRTSCHAFTSVEREINIGUNG KRÄUTER- UND FRÜCHTETEE

Caipirinha Kaffee

Prickelnd süße Zitrone, ein geeister Grand Cru Espresso und sein intensives Aroma sorgen für einen kühlen brasilianischen Touch.

Zutaten für ein Glas (350 ml)

1 Kapsel Nespresso Cusi Grand Cru (40 ml)

2 Limonen

Rohrzucker

Limonensaft

zerstoßenes Eis



Zubereitung: Eine Limone in Stücke schneiden und mit etwas Rohrzucker in einem Gefäß verrühren und kaltstellen. Später von dieser Mischung einen Teelöffel abnehmen und einen weiteren Teelöffel Limonensaft in ein Glas füllen, darauf das zerstoßene Eis geben. Eine Nespresso Kapsel Cusi Grand Cru zubereiten. Vorsichtig den Espresso in das Glas gießen.

REZEPT UND FOTO: NESPRESSO

Heiß-kalter Himbeer-Kaffee

Wenn's draußen heiß wird, hilft ein Spaziergang im kühlen Wald oder ein köstlich-kühlendes Getränk! Bei unserem



Vorschlag sorgt der Geruch von Pfefferminz und der Geschmack von Himbeeren für ein intensives Geschmackserlebnis.

Zutaten für ein Glas (110 ml)

- 1 Aeroccino-Milchschaumer oder eine Nespresso-Maschinen-Dampfdüse
- 1 Kapsel Nespresso Grand Cru Arpeggio or Decaffeinato Intenso (40 ml)
- 2 bis 3 Teelöffel heißer Milchschaum
- 1 frisches Pfefferminzblatt, gestoßen
- 1 Kugel Himbeereiscreme

Zubereitung: Zunächst den Milchschaum herstellen. Ein frisches Pfefferminzblatt hinzufügen und beiseite stellen. Einen Nespresso Grand Cru zubereiten und zusammen mit der Kugel Himbeereis in ein Glas geben. Jetzt den Milchschaum mit dem Pfefferminzgeschmack darauf füllen und sofort servieren.

REZEPT UND FOTO: NESPRESSO

Und jetzt wünschen wir viel Spaß beim Mixen und Servieren,

Ihr Team von gastronomie & hotellerie

PASSENDE BUCH-TIPPS:

Cocktails

Autor Klaus St. Rainer alias »The Saint«, ein absoluter Kenner der Cocktailkunst, wie man diese perfekten Drinks mixt. Die Palette reicht von einfachen Rezepten mit wenigen Zutaten wie Moscow Mule zu Klassikern und ihren modernen Varianten wie Dry Martini oder Kalte Ente 2011 und ausgefallenen Kreationen wie dem Haus-der-Kunst-Cocktail. Außerdem gibt es Vorschläge für alkoholfreie Drinks und Partycocktails, die Sie gut in größeren Mengen vorbereiten können.

[Im Huss-Shop ansehen](#)

Das große Lehrbuch der Barkunde

Ein praktischer Leitfaden für Berufsbarkeeper, Barmanager und Auszubildende von Uwe Voigt. Mit über 160 Rezepten aus allen Getränkegruppen – von Aperitifs bis Zooms.

[Im Huss-Shop ansehen](#)