



es ist jetzt zeit für cocktails!

Tony Mihulka vom Café Nouvelle in Goslar stellt acht leckere Cocktails vor

Im April verspürte man eher öfter als selten noch die Lust auf Glühwein, Pharisäer, Irish Coffee, Lumumba oder ähnlich feine Heißgetränke mit Geist. Aber nun haben wir Mai, der Wonnemonat schlechthin, da ist es an der Zeit, sich Gedanken über die flüssige Begleitung der sonnigen Tage zu machen. Tony Mihulka (26), seines Zeichens Bartender im Café Nouvelle in Goslar, hat sich bereit erklärt, im trend einige

Cocktails vorzustellen. Nach eigener Aussage ist er Absolvent der International Bartenderschool Los Angeles und kennt sich dementsprechend mit der Materie aus, schließlich stehen rund sieben Monate Theorie-Unterricht mit Themen wie Harmonien und Dis-harmonien oder Aromenentfaltung und einiges mehr auf dem Programm, bis man endlich die ersten Cocktails mixt, schüttelt, rührt, schichtet. Ein Cocktail muss mindestens drei Ingredienzen ha-

ben, nach oben ist die Zahl allerdings offen, aber die Möglichkeiten nahezu unbegrenzt. Tony sagt von sich, dass er seine Gäste fragt, worauf sie in dem Moment Lust haben, und ihnen darauf den perfekten Cocktail serviert. „Die Lust am Experimentieren sollte man nie verlieren“ – daher bietet er neben den Klassikern auch gerne seine zahlreichen Eigenkreationen an. Und für den trend hat er die Rezepte für acht Cocktails zum Selbermachen zusammengestellt.



Fotos: Eichler



Cointreau-politan

Glass Martinglas

5cl Cointreau
3cl Cranberrysaft
2cl Zitronensaft in den Shaker
geben, shaken,
Durch das Barsieb in das Martinglas
abseihen
Fertig!!!!

Tipp: 5-10 sek. shaken genügt ...
Dem Drink frische Orangenzeste
hinzu geben verleiht extra Frische ...
Martinglas mit Eis
vorkühlen.



Caipirinha

Glass: Caipiglas
1 Limette achtein,
2-3 Barlöffel weißen Rohrzucker,
beides zusammen stoßen,
Mit Crushed Ice auffüllen,
Ca. 6 cl Pitu kreisförmig drüber
geben, rühren.

Fertig!!!

Tipp: Wenn kein weißer Rohrzucker
zur Hand, Puderzucker nehmen
(das ist das Original aus Brasilien).
Aber vorsicht!... Puderzucker
gibt mehr Süße!!!



Gin Mint Fizz

Glass Tumbler

4cl Gin
2cl Weißer Rohrzuckerdrup
Eiweiß von einem Ei
2cl Lime Juice in den Shaker geben, shaken,
In den Tumbler geben.
Minze von 2 Zweigen hinzufügen, rühren.
Einen Schuss Soda hinzufügen.
Fertig!!!!

Tipp: Das Ei unbedingt gekühlt nutzen!!!! Die Blätter
der Minze vorher in den Händen klatschen, das löst die
ätherischen Öle der Minze. Sie gibt mehr Geschmack ab!!
Beim Shaken die Spirale eines Barsiebes dazugeben, hat
den Effekt eines Schussbeises: so bekommt das Eiweiß
eine festere Struktur.



Sex on the Beach

Glass: Fancy

3cl Peppino Peach
3cl Wodka
2cl Lime Juice
1cl Orangensaft
2cl Ananassaft
2cl Cranberrysaft in das Fancyglas geben,
rühren.
Fertig!!!

Tipp: Dieser Cocktail muss nicht geschauert
werden. Kein Griesadine benutzen,
sonst dem Drink die Frische!!!



Mojito

Glass Caipiglas
1 Limette achtein.
2-3 Barlöffel weißen Rohrzucker stoßen,
Blätter von 3-4 Zweigen Minze dazugeben.
Mit Crushed Ice auffüllen,
Ca. 5 cl Havana Club darüber geben ... rühren.
Mit einem Schuss Soda toppen.
Fertig!!!!

Tipp: Limetten vor dem Schneiden auf dem Brett
mit der Hand andrücken, so bekommt man mehr
Saft aus der Limette ... nicht zu fest und zu lange
stoßen, sonst lösen sich die Bitterstoffe aus
der Limette ...



trend im Glas

Glass: Fancy
3cl Uccora3
2cl Peppino Peach
3cl Wodka
2cl Pfirsichsirup
2cl Lime Juice
6cl Maracujasaft in den Shaker
geben, shaken,
In das Fancyglas geben,
3cl Cranberrysaft hinzufügen
Fertig!!!

Tipp: Nie die Lust am mixen
verlieren ... Der Kreativität sind
keine Grenzen gesetzt ...
der beste Cocktail ist der,
der mir am besten
schmeckt!!!!

Spanish Temptation

Glass: Fancy
4cl Uccor 43
3cl Sahne
8cl Maracujasaft in den Shaker geben, shaken,
Drink in das Fancyglas geben.
Mit 3cl Kirschsaft auffüllen. Fertig!!!!

Tipp: Den Kirschsaft nicht mit shaken ... ergibt ein schöneres
Bild ... Sahne Cocktails immer etwas länger shaken, damit
sich die schwere Sahne mit allen Bestandteilen verbindet.



trend

DAS VOLLE PROGRAMM!

Frozen Strawberry Daiquiri

Glass: Cocktailschale
Ca. 5-6 Eiswürfel
Etwas Crushed Ice
6-7 Erdbeeren
Blätter von 3 Zweigen Minze
4cl Bacardi
3cl Lime Juice in den Mixer geben.
Mixer bis eine Art Slush entsteht.
In die Cocktailschale füllen.
Fertig!!!!

Tipp: Dieser Drink kann
mit jeder anderen Frucht
auch gemacht werden
z.B. Apfel, Pfirsich,
Melone, alles ist
möglich!



Cointreau-politan

Glas: Martini-glas

5cl Cointreau
3cl Cranberrysaft
2cl Zitronensaft in den Shaker geben, shakern.
Durch das Barsieb in das Martini-glas abseihen
Fertig!!!!!!

Tipp: 5-10 sek. shakern genügt ...
Dem Drink frische Orangenzeste hinzugeben verleiht extra Frische ...
Martini-glas mit Eis vorkühlen.



Caipirinha

Glas: Caipirinha-glas
1 Limette achtern.
2-3 Bartöffel weißen Rohrzucker, beides zusammen stoßeln.
Mit Crushed Ice auffüllen.
Ca. 6 cl Fina liqueur d'orange drüber geben, rühren.

Fertig!!!!

Tipp: Wenn kein weißer Rohrzucker zur Hand, Puderzucker nehmen (das ist das Original aus Brasilien). Aber vorsicht!... Puderzucker gibt mehr Süße!!!



Gin Mint Fizz

Glas: Tumbler

4cl Gin
2cl Weißer Rohrzucker-sirup
Etwas von einem Ei
3cl Lime Juice in den Shaker geben, shakern.
In den Tumbler geben.
Minze von 2 Zweigen hinzufügen, rühren.
Einen Schuss Soda hinzufügen.
Fertig!!!!!!

Tipp: Das Ei unbedingt gekühlt nutzen!!!! Die Blätter der Minze vorher in den Händen klatschen, das löst die ätherischen Öle der Minze. Sie gibt mehr Geschmack ab!!!
Beim Shaken die Spirale eines Barsiebes dazugeben, hat den Effekt eines Schneebesen: so bekommt das Eiweiß eine festere Struktur.

Mojito

Glas: Caipirinha-glas
1 Limette achtern.
2-3 Bartöffel weißen Rohrzucker stoßeln.
Blätter von 3-4 Zweigen Minze dazugeben.
Mit Crushed Ice auffüllen.
Ca 5 cl Havana Club drüber geben ... rühren.
Mittleren Schuss Soda tippen.
Fertig!!!!

Tipp: Limetten vorher dem Schneiden auf dem Brett mit der Hand andrücken, so bekommt man mehr Saft aus der Limette ... nicht zu fest und zu lange stoßeln, sonst lösen sich die Bitterstoffe aus der Limette ...



Sex on the Beach

Glas: Fancy

3cl Peach-Peach
3cl Wodka
2cl Lime Juice
2cl Orangensaft
2cl Ananassaft
2cl Cranberrysaft in das Fancy-glas geben, rühren.
Fertig!!!!

Tipp: Dieser Cocktail muss nicht geschakert werden. Kein Grenadine benutzen, nimmt dem Drink die Frische!!!



trend im Glas

Glas: Fancy
3cl Kirsch
3cl Peach-Peach
3cl Wodka
2cl Pfirsichsirup
2cl Lime Juice
6cl Maracujasaft in den Shaker geben, shakern.
In das Fancy-glas geben.
3cl Cranberrysaft hinzufügen
Fertig!!!!

Tipp: Nie die Lust am mixen verlieren ... Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt ... der beste Cocktail ist der, der mir am besten schmeckt!!!!



trend
DAS VOLLE PROGRAMM!

Spanish Temptation

Glas: Fancy
4cl Udon 43
3cl Sahne
8cl Maracujasaft in den Shaker geben, shakern.
Drink in das Fancy-glas geben.
Mit 3cl Kirschsaft auffüllen. Fertig!!!!

Tipp: Den Kirschsaft nicht mit shakern - ergibt ein schönes Bild ... Sahne Cocktails immer etwas länger shakern, damit sich die schwere Sahne mit allen Bestandteilen verbindet.

Frozen Strawberry Daiquiri

Glas: Cocktail-schale
Ca 5-6 Eiswürfel
Etwas Crushed Ice
6-7 Erdbeeren
Blätter von 3 Zweigen Minze
4cl Bacardi
3cl Lime Juice in den Mixer geben.
Mixer bis eine Art Slush entsteht.
In die Cocktail-schale füllen.
Fertig!!!!

Tipp: Dieser Drink kann mit jeder anderen Frucht auch gemacht werden z. B. Apfel, Pfirsich, Melone, alles ist möglich!



Cointreau-politan

Glas: Martini-glas

5cl Cointreau
3cl Cranberrysaft
2cl Zitronensaft in den Shaker geben, shaken.
Durch das Barsieb in das Martini-glas abseihen
Fertig!!!!

Tipp: 5-10 sek. shaken genügt ...
Dem Drink frische Orangenzeste hinzugeben verleiht extra Frische ...
Martini-glas mit Eis vorkühlen.



Caipirinha

Glas: Caipiglas
1 Limette achtein.
2-3 Bartöffel weißen Rohrzucker, beides zusammen stoßeln.
Mit Crushed Ice auffüllen.
Ca. 6 cl Pitu kreisförmig drüber geben, rühren.

Fertig!!!

Tipp: Wenn kein weißer Rohrzucker zur Hand, Puderzucker nehmen (das ist das Original aus Brasilien). Aber vorsicht!... Puderzucker gibt mehr Süße!!!



Gin Mint Fizz

Glas: Tumbler

4cl Gin
2cl Weißer Rohrzucker-sirup
Etwas von einem Ei
3cl Lime Juice in den Shaker geben, shaken.
In den Tumbler geben.
Minze von 2 Zweigen hinzufügen, rühren.
Einen Schuss Soda hinzufügen.
Fertig!!!!

Tipp: Das Ei unbedingt gekühlt nutzen!!!! Die Blätter der Minze vorher in den Händen klatschen, das löst die ätherischen Öle der Minze. Sie gibt mehr Geschmack ab!!! Beim Shaken die Spirale eines Barsiebes dazugeben, hat den Effekt eines Schneebesen: so bekommt das Eiweiß eine festere Struktur.



Mojito

Glas: Caipiglas
1 Limette achtein.
2-3 Bartöffel weißen Rohrzucker stößeln.
Blätter von 3-4 Zweigen Minze dazugeben.
Mit Crushed Ice auffüllen.
Ca 5 cl Havana Club dazugeben ... rühren.
Mittleren Schuss Soda tippen.
Fertig!!!!

Tipp: Limetten vorher dem Schneiden auf dem Brett mit der Hand andrücken, so bekommt man mehr Saft aus der Limette... nicht zu fest und zu lange stoßen, sonst lösen sich die Bitterstoffe aus der Limette...



Sex on the Beach

Glas: Fancy

3cl Peach-Peach
3cl Wodka
2cl Lime Juice
2cl Orangensaft
2cl Ananassaft
2cl Cranberrysaft in das Fancy-glas geben, rühren.
Fertig!!!

Tipp: Dieser Cocktail muss nicht geschaltet werden. Kein Grenadine benutzen, nimmt dem Drink die Frische!!!



trend im Glas

Glas: Fancy
3cl Kirsch
3cl Peach-Peach
3cl Wodka
2cl Pfirsichsirup
2cl Lime Juice
6cl Maracujasaft in den Shaker geben, shaken.
In das Fancy-glas geben.
3cl Cranberrysaft hinzufügen
Fertig!!!

Tipp: Nie die Lust am mixen verlieren ... Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt ... der beste Cocktail ist der, der mir am besten schmeckt!!!!



trend

DAS VOLLE PROGRAMM!

Spanish Temptation

Glas: Fancy
4cl Uccor 43
3cl Sahne
8cl Maracujasaft in den Shaker geben, shaken.
Drink in das Fancy-glas geben.
Mit 3cl Kirschsaft auffüllen. Fertig!!!!

Tipp: Den Kirschsaft nicht mit shaken - ergibt ein schönes Bild... Sahne Cocktails immer etwas länger shaken, damit sich die schwere Sahne mit allen Bestandteilen verbindet.



Frozen Strawberry Daiquiri

Glas: Cocktailschale
Ca 5-6 Eiswürfel
Etwas Crushed Ice
6-7 Erdbeeren
Blätter von 3 Zweigen Minze
4cl Bacardi
3cl Lime Juice in den Mixer geben.
Mixer bis eine Art Slush entsteht.
In die Cocktailschale füllen.
Fertig!!!!

Tipp: Dieser Drink kann mit jeder anderen Frucht auch gemacht werden z. B. Apfel, Pfirsich, Melone, alles ist möglich!