

# KLASSISCHE COCKTAILS



*Aus dem Zeitalter der Eleganz*

WIE DIE MUSIK VON COLE PORTER ODER GEORGE  
GERSHWIN ERINNERN UNS DIESE SCHON DAMALS  
EXISTIERENDEN DRINKS AN DIE EPOCHE VON SCOTT  
UND ZELDA, AN DEN RUNDEN TISCH IN DER HOTELBAR  
„ALGONQUIN“,  
AN VERRAUCHTE SALONS UND SPRÜHENDEN WITZ ...  
UND WIE PORTER UND FITZGERALD WIRD AUCH DEREN  
ELEGANZ UND KULTIVIERTE LEBENSART NIE AUS DER  
MODE KOMMEN.

## AFFINITY COCKTAIL

*3 cl Scotch*

*2 cl Vermouth dry*

*2 cl süßer Vermouth*

*2–3 Spritzer Orangenbitter*

Die Zutaten mit Eiswürfeln verrühren und in ein gekühltes Cocktailglas abseihen.

## ALGONQUIN

*6 cl Roggenwhiskey oder Blended Whiskey*

*3 cl Vermouth dry*

*3 cl Ananassaft*

Die Zutaten mit Eiswürfeln gut schütteln und in ein gekühltes Cocktailglas abseihen. Mit einer Maraschino-Kirsche garnieren.



## AMERICAN BEAUTY

*1 cl Brandy*

*1 cl Vermouth dry*

*¼ Teelöffel weiße Crème de Menthe*

*1 cl Grenadine*

*1 cl frischer Orangensaft*

Die Zutaten in einen Cocktailshaker gießen und mit Eiswürfeln gut schütteln. In ein gekühltes Cocktailglas abseihen. Zum Schluss ein wenig Portwein hineingeben.

## AMERICANO

*3 cl Campari*

*1 cl süßer Vermouth*

*Sodawasser*

Die beiden ersten Zutaten in einem eisgekühlten Glas zusammenrühren. Mit Sodawasser auffüllen und mit einer Orangenschalenspirale garnieren.



# AMER-PICON-COCKTAIL

*1 Spritzer Grenadine*

*6 cl Amer Picon*

*Saft einer Limone*

Das Innere eines gekühlten Cocktailglases mit Grenadine benetzen. Amer Picon und Limonensaft in einem Cocktailshaker mit Eis mixen. In das Cocktailglas oder in ein eisgekühltes Whiskyglas abseihen und mit Sodawasser auffüllen.

## B & B

*2 cl Bénédictine*

*2 cl Cognac*

Den Cognac in ein Likörglas über den Bénédictine fließen lassen. Dazu den Cognac vorsichtig an der Seite des Glases hinabgießen, sodass sich die Zutaten nicht mischen.

## BACARDI-COCKTAIL

*Dieser Drink darf, gesetzlich vorgeschrieben, nur mit Bacardi Rum zubereitet werden. Wirklich!*

*3–5 cl Bacardi Light Dry*

*Saft einer halben frischen Limone*

*Einige Tropfen Grenadine*

Zutaten in einem Cocktailshaker mit Eis mixen.  
In ein gekühltes Cocktailglas abseihen.

## BELLINI

*Dieser köstliche Pfirsichcocktail erlebt zurzeit eine wahre Renaissance.*

*3–5 cl Pfirsichsaft (traditionell der Saft eines  
frischen weißen Pfirsichs)*

*Champagner*

Pfirsichsaft oder -schnaps in einen Sektkelch gießen. Das Glas mit Champagner auffüllen und mit einer frischen Pfirsichscheibe garnieren.

# BLACK VELVET

*2 cl Guinness oder ein anderes dunkles Bier*

*8 cl Champagner*

Guinness vorsichtig in einen gekühlten Sektkelch gießen, dabei aufpassen, dass nicht zu viel Schaum entsteht. Langsam den Champagner zugießen.



## BLOODY MARY

*Richtig zubereitet, kann dieses würzige Gebräu auch als Vorspeise dienen! Stimmen Sie die Würzmittel auf Ihren eigenen Geschmack ab. Der Zusatz von Tabasco-Soße ist eine relativ neue, doch sehr geschmackvolle Innovation.*

*3–5 cl Wodka*

*8 cl Tomatensaft*

*1 cl frischer Zitronensaft*

*Einige Tropfen Worcestershire-Soße, nach  
Geschmack*

*Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer*

*1 Prise Selleriesalz*

*Geriebener Meerrettich*

*Tabasco-Soße*

Zutaten zusammen mit Eis in einen Cocktailshaker gießen. Gut schütteln und in ein eisgekühltes Longdrinkglas abseihen. Mit einer Zitronenscheibe und einem Stück Selleriestauden – einschließlich der Blätter – garnieren.

Für eine **VIRGIN MARY**: den Wodka weglassen.

## CHAMPAGNER-COCKTAIL

*Nur weil Sie den Champagner für ein Cocktailrezept verwenden, ist das noch lange kein Grund, an der Qualität zu sparen. Sie sind es Ihren Gästen schuldig, Champagner guter Qualität zu verarbeiten.*

*1 Zuckerwürfel*

*1 Spritzer Angostura*

*10 cl Champagner*

Einen Zuckerwürfel in einen gekühlten Sektkelch legen und mit einigen Tropfen Angostura tränken. Das Glas mit Champagner auffüllen.

## FLAMINGO-COCKTAIL

*3–4 cl Gin*

*2 cl Aprikosenbrandy*

*1 Spritzer Grenadine*

*Saft einer halben Limone*

Die Zutaten mit Eiswürfeln verrühren und in ein gekühltes Cocktailglas abseihen.

## HARRY'S BAR

Verwechseln Sie nicht das Harry's in Venedig mit dem Harry's in Paris! Beides sind ehrwürdige Einrichtungen, beide wurden von Mr. Hemingway geradezu vergöttert; und beide sind noch immer bei Touristen und Literaten äußerst beliebt.

### HARRY'S BAR IN PARIS

*5 rue Daunou (2. Arrondissement) – bei den Amerikanern hatte diese Bar wegen ihres oftmals schlechten Französisch den phonetischen Spitznamen „sank roo doe noo“.*

- 1911 vom amerikanischen Einwanderer Harry MacElhone eröffnet.
- Entwickelte sich für viele Schriftsteller des Jazz-Zeitalters, wie William Faulkner, Henry Miller und Sinclair Lewis, schnell zur Nachbarschaftskneipe.
- Erfinder unter anderem der **BLOODY MARY**, des **FRENCH 75** und möglicherweise auch des **SIDECAR**.

## HARRY'S BAR IN VENEDIG

Hinter dem Markusplatz in der Calle Vallaresso.

- 1931 von der Familie Cipriani eröffnet, die noch immer Eigentümerin ist und das Lokal bewirtschaftet.
- Erfinder des **BELLINI**-Cocktails und des Rindercarpaccio.
- Fand bei Angehörigen der Schickeria großes Gefallen, so beispielsweise bei Aga Khan, Truman Capote und Orson Welles.



## FRENCH 75

*Für einen Champagner-Collins ersetzen Sie den Cognac durch Gin.*

*3–4 cl Cognac*

*11 cl Champagner, trocken*

*2 cl einfacher Sirup*

*3 cl frischer Zitronensaft*

Sirup in einem eisgekühlten Longdrinkglas im Zitronensaft auflösen. Cognac hinzufügen und mit Champagner auffüllen. Ganz vorsichtig umrühren.

## GIMLET

*5–6 cl Gin oder Wodka*

*2 cl Rose's Lime Juice*

Die Zutaten mit Eiswürfeln verrühren und in ein gekühltes Cocktailglas abseihen. Ein Spritzer Angostura verleiht diesem Drink einen ansprechenden lila Farbton.

## GIN AND IT

*Traditionell ist es üblich, für diesen Drink kein Eis zu nehmen. Trotzdem kann man ihn wie seinen Vetter, den Martini, in einem gekühlten Cocktailglas servieren, und es schmeckt genauso gut.*

*3–4 cl Gin*

*3–4 cl Vermouth, süß*

Die Zutaten mit Eiswürfeln verrühren und in ein gekühltes Cocktailglas abseihen. Einen Spritzer Angostura hinzufügen, je nach Bedarf, und mit einer Orangenschalenspirale servieren.

## GIN RICKEY

*3–4 cl Gin*

*Saft einer halben frischen Limone*

*Sodawasser*

Gin und Limonensaft in ein eisgekühltes Longdrinkglas geben. Mit Sodawasser auffüllen und mit einer Limonenscheibe garnieren.

# HIGHBALLS

*Highballs sind erfrischende Mixgetränke, die leicht zuzubereiten sind und zu unzähligen Variationen verleiten. Sie werden stets „on the rocks“ serviert. Mischen Sie 3 bis 4 cl Spirituosen Ihrer Wahl in einem hohen Longdrinkglas ganz nach Geschmack mit einem kohlenensäurehaltigen Mixgetränk: mit Sodawasser, Ginger Ale, Zitronenlimonade oder Cola.*

## EINIGE DER ABSOLUTEN LIEBLINGS-HIGHBALLS

### GIN BUCK

Gin und Ginger Ale, mit einem Spritzer frischem Zitronensaft. Mit einer Zitronenscheibe garnieren.

### GIN 'N TONIC

Gin und Tonic Water. Mit einer Limonenscheibe garnieren. Auch früher schon beliebt bei den britischen Kolonialherren in tropischen Regionen, denn das im Tonic Water enthaltene Chinin sollte der Malaria vorbeugen.

## HORSE'S NECK

Whiskey mit Ginger Ale gemixt, mit einer Limonenschalenspirale garniert.

## RUM & COKE (COLA-RUM)

Rum mit Cola verrühren und mit einer Limonenscheibe garnieren.

## SCOTCH & SODA

Scotch mit Sodawasser, auf alle Fälle immer mit einer Zitronenschalenspirale!

## 7 & 7

Seagram's Crown Blended Whiskey mit 7UP-Limonade.

## STONE FENCE

Scotch-Whisky, Club Soda und ein Spritzer Angostura.

## HIGHLAND COOLER

*½ Teelöffel Zucker*

*6 cl Scotch*

*Sodawasser oder Ginger Ale*

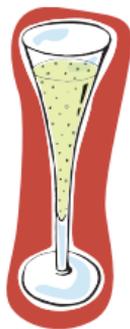
Zucker in einem eisgekühlten Longdrinkglas in etwas Sodawasser oder Ginger Ale auflösen. Scotch hinzufügen. Mit einer Orangenschalenspirale garnieren.

## KIR ROYALE

*2 cl Crème de Cassis*

*Champagner*

Crème de Cassis in einen gekühlten Sektkelch gießen und mit Champagner auffüllen.



## MANHATTAN

*Dieser Klassiker wurde im New Yorker Manhattan-Club während einer Party entwickelt, die zu Ehren des Gouverneurs von New York, Samuel J. Tilden, gegeben wurde.*

*3–4 cl Blended Whiskey*

*2 cl Vermouth, süß*

*1 Spritzer Angostura*

Die Zutaten mit Eiswürfeln verrühren und in ein gekühltes oder eisgekühltes Cocktailglas abseihen. Mit einer Maraschinokirsche garnieren.

## PERFECT MANHATTAN

Ein Manhattan, für den man zu gleichen Teilen süßen und trockenen Vermouth verwendet und der mit einer Zitronenschalenspirale garniert wird.

# MIMOSA

*Champagner*

*Frisch ausgepresster Orangensaft (ohne Fruchtfleisch)*

*1 Spritzer Grand Marnier*

Mehr Champagner als Orangensaft verwenden, ganz nach Geschmack. In einem Sektkelch servieren.

# NEGRONI

*In den dreißiger Jahren genoss Graf Camillo Negroni seine Americano-Cocktails mit einigen Extra-Zutaten. Statt Sodawasser nahm er einfach Gin ... und der Rest ist Cocktail-Geschichte. Wenn Sie es gerne sprudelig mögen, dann nehmen Sie noch etwas Sodawasser dazu.*

*3–4 cl Gin*

*3–4 cl Campari*

*3–4 cl Vermouth, süß*

Die Zutaten mit Eiswürfeln verrühren und in ein gekühltes Cocktailglas abseihen.

## NEW-YORK-COCKTAIL

*3–4 cl Blended Whiskey  
1 Teelöffel einfacher Sirup  
Einige Spritzer Grenadine  
Saft einer Limone*

Mit Eiswürfeln gut schütteln und in ein gekühltes Cocktailglas abseihen.

## OLD FASHIONED

*Der Bourbonhersteller James E. Pepper aus Kentucky erfand diesen Cocktail im späten 19. Jahrhundert in der Bar vom Pendennis Club in Louisville.*

*6 cl Bourbon oder Blended Whiskey  
1 Schuss einfacher Sirup  
2 Spritzer Angostura*

Zutaten in ein eisgekühltes Glas füllen und mit einer Kirsche garnieren.

Variation: 3 cl Club Soda statt Sprudel hinzufügen. Oder eine Orangenscheibe und eine Kirsche auf dem Glasboden mit einem Stößel zerstampfen, bevor die anderen Zutaten hinzugefügt werden. Mit einer anderen Orangenscheibe und Kirsche garnieren.

## ORANGE BLOSSOM

*6 cl Gin*

*3 cl Orangensaft*

*¼ Teelöffel Zucker*

Die Zutaten mit Eiswürfeln verrühren und in ein gekühltes Cocktailglas abseihen. Mit einer Orangenscheibe garnieren.

## PINK GIN

*6 cl Gin*

*1 Spritzer Angostura*

Angostura in ein Cocktailglas gießen und schwenken, bis die Innenseite des Glases völlig benetzt ist. Mit Gin auffüllen. Ein Eiswürfel und/oder auch eine Zitronenschalenspirale können hinzugefügt werden.

## ROB ROY

*Diese Variation eines Manhattan ist nach dem legendären schottischen Räuber aus dem 17. Jahrhundert, Robert MacGregor, benannt.*

*3–4 cl Scotch*

*2 cl Vermouth, süß*

*1 Spritzer Angostura*

Auf Eis in einem Whiskyglas servieren oder mit Eiswürfeln schütteln und in ein gekühltes Cocktailglas abseihen. Mit einer Kirsche garnieren.

Für einen **PERFECT ROB ROY** zu gleichen Teilen trockenen und süßen Vermouth verwenden. Die Verwendung von ausschließlich trockenem Vermouth ergibt eine trockene Version. Beide Varianten sollten mit einer Zitronenschalenspirale garniert werden.

## RUSTY NAIL

*3–4 cl Scotch*

*3 cl Drambuie*

On the rocks servieren.

## SAZERAC-COCKTAIL

*Ab dem 19. Jahrhundert ersetzte Roggenwhiskey den französischen Sazerac-Brandy, und Pernod ersetzte nun den Absinth. Bereiten Sie diesen Drink in einem Glas zu, das so kalt wie möglich ist.*

*6 cl Roggenwhiskey*

*¼ Teelöffel Pernod oder ein anderer Anisschnaps*

*½ Teelöffel Zucker*

*Einige Spritzer Peychaud's Bitter (auf KEINEN Fall etwas anderes!)*

Etwas Pernod in ein eisgekühltes Whiskyglas gießen und schwenken, bis die Innenseite des Glases völlig benetzt ist. Überschüssige Flüssigkeit abgießen. Zucker und Peychaud's Bitter mit Eiswürfeln in einen Cocktailshaker gießen und sehr gut schütteln. Whiskey hinzufügen. In ein Whiskyglas abseihen und eine lange Zitronenschalenspirale (vorsichtig formen und auspressen, bevor man sie ins Glas fallen lässt) hinzufügen.

## THE NAPOLEON HOUSE

*„Die Einrichtung im Napoleon House war dunkel und einladend, bewusst in einem Zustand sorgfältig arrangierten Verfalls gehalten, mit verblassten Gemälden des Kaisers an den Wänden. Beethovens Eroica hüllte den Raum ein, die einzige Musik, die hier außer Opernklängen erlaubt war ... Der Platz war vollkommen.“ –*

ANDREI CODRESCU, MESSIAH

Herrlich dekadent, so präsentiert sich das Napoleon House als Wahrzeichen im französischen Viertel von New Orleans. Sein ursprünglicher Inhaber, Nicholas Girod – Gouverneur von New Orleans in den Jahren 1812 bis 1815 – bot seine Residenz dem verbannten Kaiser Napoleon an. Obwohl Napoleon dieses Angebot ablehnte, blieb doch der Name.

In einer Stadt, die für ihren Jazz weltberühmt ist, bietet das Napoleon House das Unerwartete: klassische Musik und verschrobene Cocktails. Genießen Sie hier auf dem Hof einen Sazerac-Cocktail oder den Pimm's Cup mit einem Schuss Ausschweifung.



## SCOTCH MIST

*6 cl Scotch*

*Eiswürfel*

Scotch Whisky über die Eiswürfel in ein Whiskyglas gießen. Eine große Zitronenschalenspirale hinzufügen. Dieser Drink wird häufig mit zwei kurzen, dünnen Strohhalmen serviert.

## SCREWDRIIVER

*6 cl Wodka*

*Frisch ausgepresster Orangensaft (ohne Fruchtfleisch)*

Wodka in ein eisgekühltes Longdrinkglas gießen und mit Orangensaft auffüllen. Mit einer Orangescheibe garnieren.

## SIDECAR

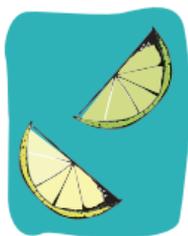
*Welche Pariser Bar kann wohl die Erfindung dieses rekordverdächtigen Kleinodes für sich reklamieren? Das Harry's? Das Ritz? Die Legende weiß zu berichten, dass eines Abends ein Offizier von einem Motorrad-Trip völlig durchgefroren in seine Lieblingsbar kam und einen wärmenden Drink bestellte. Wo auch immer die Ursprünge dieses berühmten Cocktails liegen, er wurde sofort zu einem Klassiker.*

*3–4 cl Cognac oder Brandy*

*2 cl Cointreau (geraten Sie nicht in Versuchung, diesen Triple Sec durch etwas anderes zu ersetzen!)*

*Saft von ¼ Zitrone*

In einem Cocktailshaker mit Eiswürfeln mixen und in ein gekühltes Cocktailglas abseihen.



# SINGAPORE SLING

*Dieser Cocktail, der in dem Bollwerk britisch-kolonialer Eleganz – im Raffles Hotel in Singapur – erfunden wurde, kann sich eines eindrucksvollen Stammbaums rühmen, der bis in die 80er Jahre des 19. Jahrhunderts zurückreicht.*

*3–4 cl Gin*

*2 cl Cherry Brandy oder Cherry Heering*

*Einige Tropfen Bénédictine*

*Saft von ½ Zitrone*

*Sodawasser*

In einem Cocktailshaker mit Eiswürfeln mixen und in ein eisgekühltes Longdrinkglas abseihen. Mit Sodawasser auffüllen und mit einer Zitronenscheibe garnieren. Nach Bedarf mit etwas einfachem Sirup süßen.



## SLOE GIN FIZZ

*Im Grunde genommen ein Collins, ist dieser Drink so berühmt, dass wir ihm einen eigenen Eintrag zugestehen mussten.*

*6 cl Schlehengin*

*2 cl frischer Zitronensaft*

*1 Teelöffel einfacher Sirup*

*Sodawasser*

Alle Zutaten in einem Cocktailshaker gut schütteln und in ein eisgekühltes Longdrinkglas abseihen. Auf die Oberfläche Sodawasser füllen. Mit einer Zitronenscheibe garnieren.

## STINGER

*6 cl Brandy*

*2 cl weiße Crème de Menthe*

In einem Cocktailshaker mit Eiswürfeln mixen und in ein gekühltes Cocktailglas abseihen. Kann auch on the rocks in einem Whiskyglas serviert werden.

# TOM COLLINS

*Diese erfrischende Gruppe von Drinks weist einen Familienstammbaum auf, der bis ins frühe 19. Jahrhundert zurückreicht. Servieren Sie einen Collins-Drink stets in einem frostigen Longdrinkglas mit vielen Eiswürfeln.*

*6 cl Gin*

*1 Teelöffel Zucker*

*Saft von ½ frischen Zitrone*

*Sodawasser*

Zucker und Zitronensaft in ein eisgekühltes Longdrinkglas geben. Gin hinzufügen und mit Sodawasser auffüllen. Mit einem Sektquirl umrühren und mit einer Zitronenscheibe und einer Kirsche garnieren.



## CRANBERRY COLLINS

*3–4 cl Gin*

*2 cl Cranberrysaft*

*Saft von einer frischen Limone*

*Club Soda*

Alle Zutaten in ein eisgekühltes Longdrinkglas geben. Mit Club Soda auffüllen. Mit einem Sektquirl umrühren und mit einer Limonenscheibe garnieren.

## JOHN COLLINS

Gin durch Bourbon ersetzen.

## PEDRO COLLINS

Gin durch hellen Rum ersetzen.

## SANDY COLLINS

Gin durch Scotch ersetzen.

## WODKA COLLINS

Gin durch Wodka ersetzen.



## WARD EIGHT

*3–4 cl Blended Whiskey*

*1 Teelöffel einfacher Sirup*

*Saft von ½ frischen Zitrone*

*1 Teelöffel Grenadine*

Alle Zutaten mit Eiswürfeln gut in einem Cocktailshaker schütteln. In ein gekühltes Cocktailglas abseihen und mit einem kleinen Spieß mit Orange, Zitrone und einer Kirsche garnieren.



# WHISKEY SOUR

*Eine ganz einfache Regel: Werfen Sie Ihre fertige Sour-Mix-Mischung über Bord und bedienen Sie sich frischer Zitronen. Das Ergebnis ist es wert!*

*6 cl Blended Whiskey*

*2 cl einfacher Sirup*

*Saft von ½ frischen Zitrone*

Alle Zutaten mit Eiswürfeln gut in einem Cocktailshaker schütteln. In ein gekühltes Cocktailglas abseihen und mit einer Orangenscheibe und einer Kirsche garnieren.

Um zu variieren, ersetzen Sie den Whiskey durch Brandy, Gin, Rum oder aromatisierte Liköre.

