

Cocktails mixen wie ein Profi

Ein paar Eiswürfel in ein Glas werfen, etwas Alkoholisches dazugießen, fertig? Nein! Mit den richtigen Tipps & Tricks kann man das Handwerk des Cocktail-Mixens aber schnell erlernen. Auf diese Dinge sollten Sie achten.

Zutaten bereitstellen

Bevor Sie mit dem Mixen beginnen, sollten Sie alle Zutaten bereitstellen. Dann müssen Sie bei der Zubereitung eines Drinks nicht lange nach etwas suchen. Wichtig: Cocktails sollten immer gut gekühlt sein - daher auch die Zutaten wie Spirituosen und Säfte stets gut vorkühlen.

Mengenangaben beachten

Halten Sie sich als Anfänger genau an die vorgegebenen Mengenangaben und die angegebenen Techniken. Sie bestimmen das Aussehen des Drinks. Übrigens: Geschüttelte Drinks sind milchig, gerührte bleiben klar.

Gläser richtig kühlen

Viele Drinks werden in vorgekühlten Gläsern serviert. Entweder Sie stellen die Gläser so lange in das Gefrierfach oder den Eisschrank, bis sie mit einem dünnen Eisfilm überzogen sind. Oder Sie füllen sie mit gestoßenem Eis oder Eiswürfeln: Erst dann entleeren, wenn sie rundherum beschlagen sind.

Früchte für Sekt-Cocktails richtig pürieren

Wenn Sie Früchte für Sekt- oder Champagner-Cocktails im Mixer pürieren, immer einen kleinen Schuss Champagner oder Sekt hinzufügen: Es bildet sich eine gleichmäßig glatte Masse, das Fruchtmark setzt sich beim Auffüllen nicht ab.

Nicht zu viel ins Glas geben

Gerade Cocktailschalen sollten Sie nicht bis zum Rand vollgießen. Das sieht nicht nur besser aus, man verschüttet auch nicht so leicht etwas.

Drinks nicht zu lange warten lassen

Alle Drinks sollten nach der Zubereitung am besten sofort getrunken werden, denn dann sind sie noch frisch und kühl.

1 SHAKER: Notwendig, um Drinks durch das Schütteln mit Eiswürfeln auf eine Temperatur von -6°C abzukühlen. Und um schwer vermengbare Zutaten, z: B. Zitrus-säfte, zu vermengen, und dem Drink eine schöne Beschaffenheit zu verpassen.

Alternative: Marmeladenglas/Einweckglas. Tipp: Zwischen 10 und 20 Sekunden schütteln.

Das richtige Barzubehör

3 STRAINER: Das Barsieb bzw. der Abseihler trennt die Flüssigkeit nach dem Schütteln oder Rühren vom Eis, wenn man den Drink ins Gästeglas abgießt (abseiht), Alternative: Ein Trinkglas in den Shaker oder in das Rührglas stellen

und das Eis damit abhalten.

2 RÜHRGLAS: Es sollte breit und hoch sein, um darin einen Drink mit Eiswürfeln zu "rühren". Cocktails werden immer dann gerührt, wenn sie ohne Fruchtsäfte zubereitet werden

und sich die "klaren" Zutaten leicht vermengen können. Das Glas zu 3/4 mit Eiswürfeln füllen, dann die Zutaten hinzufügen. Mit einem langen Rührlöffel ca. 30 Sekunden kreisförmig verrühren. Danach ins Cocktailglas abgießen. Alternative: großer Messbecher.

4 JIGGER: Wird auch Barrnaß genannt. Damit misst man die Mengen der einzelnen Zutaten ganz genau ab. Alternative: Ein Schnapsqglas mit 2c1/4cl-Markierung oder ein gut geeichter Messbecher mit cl-Markierungen.