

DER ERD- BEER SLING

Zutaten:

2 cl Fragaria-Erdbeer-Essig
3-4 frische Erdbeeren
3 cl Wodka
½ TL Rohrzucker
5 cl Cremant Sekt Brut
5 Blätter Zitronenmelisse
Eiswürfel oder Crushed Ice

Die Zitronenmelissenblätter zerstoßen, die Erdbeeren klein würfeln. Im Shaker Fragaria-Erdbeer-Essig, Wodka und Zucker kräftig schütteln. In ein mit Crushed Ice gefülltes Glas geben und mit Cremant aufgießen. Die Erdbeeren darüber garnieren.

... fruchtig und frisch spritzig ...

... feinherb,
fruchtig ...

DIE HEILIGE DAPHNE

Zutaten:

3 cl Tormina-Essig
2 cl Wodka
5 cl Tomatensaft
5 cl Limettensaft
1 kl. Stück Ingwer,
klein gerieben
Eiswürfel oder Crushed Ice

Zuerst wird ein kleines Stück Ingwer klein gerieben. Anschließend den Tormina-Essig, den Wodka, den Tomatensaft, den Limettensaft und das klein geriebene Stück Ingwer in einem Shaker, kräftig schütteln und in ein mit Eis gefülltes Glas geben.

ELEKTRAS LAUNE

... würzig und
sanft aromatisch ...

Zutaten:

2 cl Sophienbalsam-Essig
2 cl Ricard
5 cl Granatapfelsaft
Granatapfelkerne zum
Dekorieren
Eiswürfel oder Crushed Ice

Sophienbalsam-Essig, Ricard und Granatapfelsaft in ein Glas mit Crushed Ice geben und gut verrühren. Danach mit den Granatapfelkernen dekorieren.

Zutaten:

5 Fenchelsamen
2 cl Ficus-Feigen-Essig
2 cl Feigensirup
3 cl Wodka
1 geviertelte, frische Feige
zur Garnitur
Eiswürfel oder Crushed Ice

FENNEL- WODKA

Die Fenchelsamen im Mörser zerstoßen und in den Shaker geben. Den Ficus-Feigen-Essig, Wodka und Feigensirup hinzufügen und schütteln. Das Gemisch in ein mit Eis gefülltes Glas füllen und mit der frischen Feige garnieren.

