

Cocktails

Rezepte von Klaus Böhler und Adrian Kaiser, Sheraton Frankfurt Airport Hotel, Terminal 1

Zutaten Tocco Rosso:

3 cl Aperol
2 cl Holundersirup
10 cl Champagner oder Sekt
2 frische Limetten-Achtel, gepresst
5-6 Blätter Minze

Zubereitung

Zwei frische Limetten-Achtel in ein Weißweinglas pressen, die Minze hinzugeben. Ein paar Eiswürfel, den Aperol und den Holundersirup in das Weinglas geben, alles mit einem Barlöffel oder langstieligen Löffel gut vermischen. Abschließend mit Champagner oder Sekt auffüllen und servieren.

Zutaten Apricot Sour:

4 cl Apricot Brandy
3 cl Zitronensaft
2 cl Läuterzucker

Zubereitung:

Alle Zutaten in einen Boston-Shaker mit Eiswürfeln geben und dann für ca. zehn Sekunden gut und kräftig schütteln. Den fertigen Cocktail direkt vom Shaker in das Trinkglas geben und servieren.

Hot Lemons & Spicy Limes

4 cl Wodka
3 cl Läuterzucker
15 cl Ginger Ale
5 Zitronen-Viertel gemuddelt
5 Limetten – Viertel gemuddelt
Frischer Ingwer
2 kleine Chilistückchen

Zubereitung

Die Zitronen, Limetten, Chili und den Ingwer im Shakerglas muddeln. Nun mit Eiswürfeln auffüllen und Wodka, sowie Läuterzucker zugeben. Nun im Shaker gut durchmischen. Danach den gesamten Drink mit dem gemuddelten Obst in ein hohes Cocktailglas geben und mit dem Ginger Ale auffüllen. Kurz vor dem Servieren nochmal mit einem Barlöffel durchrühren.

Zutaten Dominiks Almond Heaven

4 cl Amaretto
2 cl Kahlua
2 cl Vanillesirup
15 cl Milch

Zubereitung

Alle Zutaten mit Eiswürfeln in einen Shaker geben. Für ca. 15 Sekunden gut durchmischen und anschließend in einem hohen Cocktailglas mit Eis servieren.