Sommerdrinks: Cocktail, Tocktail und Mocktail

Präsentiert von:
Handelshof
Der Frische-Profi
Genuss
Rezepte der Woche

Sommerzeit ist Cocktailzeit. Aber da brummt bei Hitze auch schnell der Schädel. Deshalb sind derzeit auch mildere Varianten mit weniger oder gar keinem Alkohol gefragt. Oder besonders fruchtige Varianten. „Es geht nicht mehr um den Rausch, sondern um den Genuss“, sagt Barmanager Rocco Tolomeo vom Hotel The Fontenay in Hamburg. Mocktails sind alkoholfreie Varianten der gängigen Cocktails (wie Virgin Colada statt Piña Colada oder Ipanema statt Caipirinha). Mocktail ist eine Wortschöpfung aus „to mock“ (nachahmen) und Cocktail-Mocktails auf der Basis von Tee nennt man Tocktails (das T kommt vom Tee). Spezialistin darin ist die Berliner Buchautorin und Barkeeperin Linh Nguyen, die die erste deutsche Mocktailbibel veröffentlicht hat. Wir zeigen auf dieser Seite auch zwei Cocktails von ihr, dazu einen Klassiker in alkoholfrei, einen hochprozentigeren Trenddrink und was für Schleckermäuler.

Trend-Drink: Porn Star Martini

Zutaten	Für 1 Glas
4,5 cl	Vanille-Wodka (Absolut Vanilia)
2,5 cl	Passionsfruchtlikör (Passoã)
3 cl	Passionsfruchtpüree (z. B. Monin)
1,5 cl	Limettensaft
1,5 cl	Vanillesirup
6 cl	Champagner (separat serviert)
Ein paar	Eiswürfel
1/2	Passionsfrucht



Zubereitung

Ein leicht frivoler Name, ein exotisch-fruchtiges Genuss-Erlebnis und eine besondere Servierart. Kein Wunder, dass der Porn Star Martini gerade im Trend liegt. Der Cocktail wurde schon Anfang der 2000er-Jahre vom Londoner Barkeeper Douglas Ankrah entwickelt. Ursprünglich hieß er Maverick Martini, die Idee kam Ankrah in einem gleichnamigen Stripclub in Kapstadt. Derzeit feiert der Drink ein Revival.

- Alle Zutaten (bis auf den Champagner) abmessen, mit Eiswürfeln in den Shaker geben.
- Gründlich schütteln, bis der Drink kalt ist.
- Cocktail durch ein Barsieb in das Cocktailglas (ein Martini- oder Coupé-Glas) abseihen und mit einer halbierten Passionsfrucht garniert servieren.
- Den Champagner unbedingt als Begleiter separat in einem Shot-Glas servieren, er wird abwechselnd mit dem Cocktail getrunken.

Fotos: Shutterstock, Daniel Esswein/dpa-tmn, iStockphoto/Getty, Weitere Rezepte unter www.handelshof.de/express-rezepte

Blue Lagoon: Klassiker als Mocktail

Für 1 Glas



3 cl	Limettensaft
5 cl	Grapefruitsaft
3 cl	Sirup „Blue Curaçao“
10 cl	Zitronenlimo
2	Scheiben Orange
1	Limette
Etwas	frische Minze
Ein paar	Eiswürfel

- Ein Glas mit Eiswürfeln füllen.
- Zuerst Zitronensaft und dann Grapefruitsaft hinzufügen. Wer mag, kann statt des Grapefruitsaftes auch Ananassaft verwenden.
- Sirup „Blue Curaçao“ und Zitronenlimonade dazu gießen und alles vorsichtig durchrühren.
- Mocktail mit Orangenscheiben und der Schale einer Limette sowie etwas frischer Minze garnieren. Einen Teil des Blue-Curacao-Sirups kann man auch durch Ingwersirup ersetzen, dann bekommt man eine scharfe Note rein.

Mocktail „Flower Power“ von Linh Nguyen

Für 1 Glas



10 cl	Tonic Water
2,5 cl	Holunderblütensirup
6-8	Eiswürfel
ca. 3 cl	Kaffee (abgekühlt)

- Dieser Drink ist der Signature Cocktail (also quasi das Aushängeschild) der Barkeeperin Linh Nguyen.
- Tonic Water mit Holunderblütensirup und Eiswürfeln in ein Highball-Glas füllen.
- Das Ganze mit kaltem Kaffee floaten, also den Kaffee so in den Drink geben, dass er auf den anderen Zutaten schwimmt. Gelingt mit ganz vorsichtigem Gießen über einen Barlöffel ins Glas.
- Den Mocktail noch mit einer essbaren Blüte garnieren, fertig.

Tocktail „Redlips Spritz“ von Linh Nguyen

Für 1 Glas



10 cl	Hibikustee
1 cl	Amarenasirup
1 cl	Holundersirup
1cl	Zitronensaft
Etwas	alkoholfreier Rosé-Sekt oder Vino Frizzante zum Auffüllen

- Den Tee aufbrühen, ziehen lassen und abkühlen lassen.
- 10 cl in einen Cocktailshaker geben, den Amarena- und Holundersirup und 1 cl Zitronensaft und ein paar Eiswürfel hinzugeben und shaken.
- In ein hohes Glas mit Eiswürfeln füllen.
- Mit Rosé-Sekt oder Frizzante auffüllen und mit einer Hibiskusblüte optional dekorieren. Wer mag, kann den Cocktail auch mit Alkohol zubereiten, dann einen alkoholhaltigen Rosé-Sekt und einen Kirschlikör verwenden.

Zum Kaffeetrinken: Matcha-Strawberry-Latte

Für 1 Glas



8	frische Erdbeeren
1-2 EL	Zucker oder Honig (je nach Geschmack)
2 TL	Matcha-Pulver
50 ml	heißes Wasser
200 ml	Milch (oder eine Milchalternative)
Ein paar	Eiswürfel

- Strünke der Erdbeeren entfernen und die Früchte mit einer Gabel zermatschen.
- Das grobe Erdbeerpüree anschließend in ein Glas geben.
- Honig bzw. Zucker dazugeben und mit dem Püree verrühren.
- Matcha-Pulver in eine Tasse sieben. Mit heißem Wasser (nicht kochend) übergießen und mit einem Matchabesen (oder kleinen Schneebesen) gut aufschlagen, bis der Matcha eine schaumige Konsistenz hat.
- Eiswürfel in ein großes Glas geben.
- Danach kommen das Erdbeerpüree, die Milch und der geschlagenen Matcha in das Glas (genau in der Reihenfolge).