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

Sommerfrische Cocktail-Ideen

Wenn schon der Sommer nicht so will, machen wir uns eben ein bisschen Sommerstimmung im Glas. Mit diesen frisch-fruchtigen Drinks kommt garantiert gute Laune auf. Wir bedienen uns an ein paar neueren Spirituosen und kombinieren sie mit Säften und frischem Obst zu einem Cocktail, der uns zurück an den Strand beamt.

Wie wäre es zum Beispiel mit einem Rum, der als Konkurrent zum Gin ins Rennen geschickt werden kann? Oder einer cremigen Cocktailvariation mit tropischen Früchten, die an den leckeren Brotaufstrich Lemon Curd erinnert? Einfach losmixen und ausprobieren. Und wer nicht auf Alkohol steht, lässt diesen einfach weg. Schmeckt auch!

Rum Verde Tonic

■ Zutaten **Portionen: 1**

50 ml	Havana Club Verde
50 ml	Tonic Water
50 ml	Pink-Grapefruitsaft
1 Scheibe	Pink-Grapefruit
1 Zweig	frische Minze
Viele	Eiswürfel

Zubereitung

Gin, Gin, überall Gin. Nach wie vor das Trendgetränk, egal wo man hinschaut. Blöd nur, wenn man gar nicht so auf den wacholderigen Geschmack steht. Vielleicht sind die neuen Rumkreationen dann ja was für Sie? Zum Beispiel der Verde von Havana Club. Mit dem sogenannten Botanical soll Rum neu interpretiert werden, bisschen was von Gin bekommen, ohne die klassische Gin-Note zu versprühen. Aromen von Honig, Zitronenthymian und Grapefruit mischen mit. Die unterstützen wir bei diesem Cocktail, der auch für manchen Gin-Liebhaber zu einer echten Alternative zum klassischen Gin Tonic werden kann.

■ **Eiswürfel** in ein Glas geben, nicht mit den Eiswürfeln geizen. Den **Havana Club Verde** dazugeben. Mit **Tonic Water** und dem **Pink-Grapfruitsaft** auffüllen.

■ Mit einer **Grapfruitscheibe** und einem **Minz-Zweig** garnieren.

■ Wem das zu viel Grapefruit ist, der lässt den Grapefruitsaft weg und nimmt stattdessen 100 ml Tonic Water – oder tauscht den Saft gegen 50 ml Bitter Lemon aus. Schmeckt übrigens auch mit Ginger Ale und Limettenscheiben, dann aber die Minze weglassen.



Erfrischender Milano Spritzer

Portionen: 1

100 ml	Prosecco
25 ml	Campari
25 ml	Cranberrysaft
1 Zweig	Minze
1 Scheibe	Bitterorangen (es gehen auch Blutorangen)
	Eiswürfel

■ Ein Weinglas bis zur Hälfte mit **Eiswürfeln** füllen. **Minzblättchen** vom Stängel zupfen, Krone beiseite legen. Die übrige Minze in der flachen Hand „beklatschen“, damit mehr Aroma freigesetzt wird. Minzblättchen ins Glas geben. ■ **Prosecco** einfüllen, dann den **Campari** und den **Cranberry-Saft**. Mit einem Barlöffel vermischen.

■ Die **(Bitter)Orangen-Hälfte** in kleinere Stücke schneiden, ins Glas geben. Mit Minzkrone dekorieren. ■ Wer diesen Cocktail **alkoholfrei** machen möchte, kann statt des Camparis einen Schuss **Bitter-Sirup** (z.B. von Monin) nehmen.



Cremiger Curd-Tropical

Portionen: 4

1/2	Ananas und 1 Mango
250 ml	Kokoswasser
250 ml	Mango-Maracuja-Smoothie
1	Limette
40 g	Speisestärke
4 EL	Rum
50 g	Butter
Etwas	Minze für die Deko

■ **Ananas** schälen, Strunk entfernen. Fruchtfleisch klein schneiden. **Mango** halbieren, eine Hälfte von der Schale befreien, Fruchtfleisch klein schneiden. ■ Andere Hälfte in Streifen schneiden, Fruchtfleisch alle zwei Zentimeter bis zur Schale einschneiden, gewölbt auf einen Spieß stecken. ■ **Ananas und Mango** mit **Kokoswasser** und **Saft der Limette** im Standmixer pürieren. Mix mit dem Smoothie in einen Topf geben. Kurz aufkochen lassen. ■ **Stärke** mit 5 EL Wasser glatt rühren, in den Fruchtmix rühren. Ca. 1 Minute köcheln. Vom Herd nehmen. ■ **Rum und Butter** unterrühren. Drink in 4 Gläser füllen, zugedeckt bis zum Servieren kalt stellen. Mit **Mango-Deko und Minze** servieren.

Fotos: Getty Images/iStockphoto; Weitere Rezepte unter www.handelshof.de/express-rezepte