Sommer-Cocktails für den Sundowner

Eine kleine Erfrischung am Abend, ein perfekter Auftakt für die Party, der Aperitif, der die Gäste staunen lässt: Sommerzeit ist Cocktailzeit. Ein netter Drink mit frischen Früchten, Säften, Spirituosen und manchmal auch der gewissen Würze verleihen einem gelungenen Sommertag den richtigen Ausklang. In dieser Saison gerade besonders angesagt: Fat Washing, also Cocktails, die mit öligen Zutaten wie Butter, Sesam- oder Kokosnussöl zubereitet werden, um dem Drink eine besonders „smoothe“ Struktur zu geben. Herzhafte Drinks mit viel Würze sind auch im Kommen, da werden gerne Sesampaste, Miso und Pilze verwendet. Aber auch der Minimalismus hat in diesem Sommer seinen Platz im Glas, drei bis vier Zutaten – das war es schon. Wir zeigen Ihnen ein paar tolle Drinks mit und ohne Alkohol, die Gaumen und Augen schmeicheln.

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



Zubereitung

- Den Saft der halben Zitrone auspressen und die Zitronenschale abschneiden.
- Zucker, Honig, Zitronenschale, Zitronensaft und die Thymianzweige mit 100 ml Wasser in einem Topf geben und aufkochen lassen. 10 bis 15 Minuten köcheln lassen, bis alles zu einem Sirup eingedickt ist.
- Thymian und die Zitronenschale entfernen. Den Sirup gut auskühlen lassen.
- In einer Schüssel die Himbeeren ein wenig antauen lassen und mit dem kalten Sirup und dem Puderzucker mit einem Stabmixer fein pürieren.

Die Himbeermasse nun in eine Box, ausgelegt mit Frischhaltefolie, legen, und für 4 Stunden im Eisfach frieren lassen. Danach mit einem Kugelausstecher je Glas 2 Kugeln des Himbeersorbets ausstechen und in ein Sektglas geben und mit dem Champagner aufgießen. Das Sorbet etwas schmelzen lassen.

- Jeweils 2 frische Himbeeren auf einen Zahnstocher stecken und die Gläser damit dekorieren.

Himbeer-Mimosas zum Brunch

Portionen: 2

- Zutaten

14 cl	Champagner
100 g	Himbeeren, tiefgekühlt
1 EL	Honig, flüssig
30 g	Kristallzucker
1 EL	Puderzucker
2 Stiele	frischer Thymian
1/2	Zitrone

Switchel mit Ingwer & Minze

Portionen: 2

100 g	Ingwer, frisch
4 Stiele	Minze
2	Bio-Zitronen
150 ml	Ahornsirup
80 ml	Apfelessig
500 g	Eiswürfel



Lust auf eine gesunde selbst gemachte Limo mit dem Trend-Gesundheits-Booster Apfelessig? Dann sind Switchels Ihr Ding. Hier eine ganz einfach Version:

- Ingwer schälen und in feine Scheiben schneiden.
- 1 Liter Wasser und den Ingwer ca. 2 Minuten in einem Topf aufkochen. Beiseitestellen und ca. 20 Minuten ziehen lassen.
- Die Minze waschen, Blätter abzupfen. Zitronen heiß abspülen, trocken tupfen, halbieren und den Saft auspressen.
- Den Ahornsirup, den Apfelessig und den Zitronensaft in einer Karaffe verrühren. Karaffe mit Eiswürfeln auffüllen. Ingwerwasser durch ein Sieb zufügen. Drink in Gläser füllen und mit Minze, Zitronenscheiben und Eiswürfeln dekoriert servieren.

Frischer Pomelo Spritz

Portionen: 1

100 ml	Grapefruit- oder Pomelo-Likör (es geht auch Aperol)
100 ml	Prosecco
50 ml	Pomelo-Saft
30 ml	Sprudelwasser
Ein paar	Eiswürfel
1 Scheibe	Grapefruit
1 Zweig	Rosmarin



- Ein großes Wein- oder Cocktailglas mit Eiswürfeln füllen.
- Den Pomelo-Likör (oder Aperol) darübergießen, Saft hinzugeben, mit Prosecco auffüllen und mit einem Schuss Sprudelwasser ergänzen.
- Den Drink mit einer dicken Grapefruitscheibe und einem Rosmarinzweig garnieren.

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

Michelada: Der mexikanische Bier-Cocktail

Portionen: 1

1 Flasche	mexikanisches Bier (z. B. Corona)
2 cl	Limettensaft
2 Spritzer	Worchestershiresauce
1 Spritzer	Tabasco
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz
1 Prise	Cayennepfeffer
2	Bio-Limetten
Ein paar	Eiswürfel



- Etwas Limettensaft in eine kleine Schüssel oder auf einen Teller geben. Auf einem weiteren Teller etwas Salz mit dem Cayennepfeffer mischen. Den Glasrand mit dem Limettensaft befeuchten und anschließend durch die Salz-Cayennepfeffer-Mischung drehen.
- Im vorbereiteten Glas dann den Rest des Limettensaftes mit der Worcestershiresauce sowie Tabasco und einer Prise Pfeffer mischen.
- Glas mit Eiswürfeln auffüllen, die übrigen Limetten in Schnitze schneiden und ins Glas geben. Anschließend mit dem mexikanischen Bier auffüllen und servieren.