Rosa Liebesdrinks zum Valentinstag

Präsentiert von: Handelshof – Der Frische-Profi

Genuss Rezepte der Woche

Bis zum Valentinstag ist es noch ein bisschen hin – aber bald ist erstmal die Hochphase der Karnevalszeit und dann hat man den 14. Februar, der dieses Mal auch noch mitten in den tollen Tagen liegt, schon wieder nicht auf dem Schirm. Der Partner oder die Partnerin schaut bedröppelt, weil man sich keine Gedanken gemacht hat und es werden doch nur wieder Verlegenheitsblumen als Geschenk. Das Schönste zum Tag der Liebe ist doch gemeinsame Zeit – wie wäre es also mit einer gemütlichen Cocktail-Hour am Tag der Liebenden? Mit roten oder rosigen Getränken, die zur romantischen Stimmung passen – oder gar etwas Würze reinbringen. Wir haben hier mal ein paar nette Ideen – mit und ohne Alkohol, heiß und eisgekühlt, samtig und spritzig, mit denen Sie auch auf jeder Karnevalsparty für einen Hingucker im Glas sorgen und die den oder die Liebste am Valentinstag garantiert dahinschmelzen lassen. Und genug Zeit zum Besorgen der Zutaten ist ja auch noch …



Ruby-Rosa heiße Schokolade

Zutaten Für 2 Gläser (alkoholfrei)

150 g	Ruby-Schokolade (rosa Schokolade)
400 ml	Milch
1	Päckchen Vanillezucker
Etwas	rosa Lebensmittelfarbe (optional)
120 ml	Schlagsahne
Ein paar	Marshmallowherzen, bunte Zuckerdeko in Herzform

Zubereitung:

Ruby-Schokolade ist eine trendige Schokosorte, die man auch schmelzen lassen kann. Sie hat eine fruchtige Note, ist ohne Farbstoffe rosa, für die Schattierung sorgt die Rubin-Kakaobohne selbst. Eignet sich also prima für eine besonders romantische Version der heißen Schokolade.

- Die Milch in einem Topf erhitzen und kurz vorm Aufkochen vom Herd nehmen. Die Ruby-Schokolade grob zerhacken und in die Milch geben. Sanft umrühren, bis die Schokolade geschmolzen ist. Vanillezucker hinzugeben (wenn man es süß mag, sonst weglassen). Wer mag, gibt für noch mehr Pink-Look einen Spritzer Lebensmittelfarbe hinzu (auch den kann man aber weglassen, wenn man es natürlich haben will).
- Sahne steif schlagen. Heiße Ruby-Schokolade auf große Tassen verteilen, Sahne als Haube draufgeben und die Marshmallowherzen und Zuckerdeko auf der Sahne platzieren.

Filthy Kimchi-Martini

Für 2 Gläser (mit Alkohol)

10 cl	Gin oder Wodka
1 Dose	Kimchi
6 cl	Martini
1 Spritzer	Sesamöl
2	Jacobsmuscheln
2	Selleriestangen
Ein paar	Eiswürfel



Hier geht es scharf (und filthy = schmutzig) zur Sache: ein Cocktail mit koreanischem fermentierten Kohl.

- Die Jacobsmuscheln in etwas Sesamöl anbraten, sollten innen noch glasig sein. Aufschneiden und auf einen Cocktailspieß aufspießen. Beiseite stellen.
- In einen Cocktailshaker Eiswürfel geben, Gin (oder Wodka), Martini und die Lake des Kimchi dazugeben (es geht auch ein Löffel Kimchi-Würzpaste).
- Shaker schließen und kräftig schütteln. In Gläser abseihen. Mit Selleriestange, Jacobsmuschel und etwas Kimchi garnieren.

Würziger Hibiskus-Sorrel

Für 2 Gläser (alkoholfrei)

1 Glas	Rosella-Flowers
2 Beutel	Hibiskus-Tee
150 g	Zucker
2	Zimtstangen
4	Nelken
25 g	Ingwer (frisch)
1	Limette
2	Rosmarinzweige
Ein paar	Eiswürfel
Etwas	Mineralwasser



- In einem Topf vier Tassen Wasser zum Kochen bringen.
- Den Ingwer, die Nelken und die beiden Zimtstange dazugeben, ebenso den Zucker. Alles aufkochen lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- Von den Rosellablüten (eingelegte Hibiskusblüten) etwas Sirup aus dem Glas zu dem Gewürzsud geben. Hitze herunterdrehen und den Hibiskustee in der Mischung ziehen lassen.
- Teebeutel und Gewürze herausnehmen und die Flüssigkeit abkühlen lassen. Eiswürfel und 1 bis 2 Rosella-Blüten in zwei große Gläser geben, dann Hibiskussud auf die beiden Gläser verteilen und mit etwas Mineralwasser (still oder sprudelnd, je nach Geschmack) auffüllen.
- Gläser mit Rosmarinzweigen garnieren.

Fotos: Shutterstock, A. Arshanitsa/R. Bondarenko/Shustikova Inessa/Shutterstock: Weitere Rezepte unter www.handelshof.de/express-rezepte

Himbeer-Limetten-Gin-Tonic mit ganz viel Herz

Für 2 Gläser (mit Alkohol)

125 g	Himbeeren
2	Bio-Limetten
1/4	Wassermelone
150 ml	Gin (wer mag, nimmt gleich Himbeer-Gin)
500 ml	Tonic Water
1 TL	Rosensirup (z. B. von Monin)
Ein paar	Eiswürfel



- Die Himbeeren und Limetten waschen. Eine Limette halbieren und auspressen, die andere in hauchdünne Scheiben schneiden.
- Eiswürfel in Gläser füllen. Den Limettensaft mit Gin mischen und das Gemisch auf die beiden Gläser verteilen. Mit Tonic Water bis etwas über die Hälfte des Glases auffüllen.
- Hälfte der Himbeeren zerdrücken und ein paar Stücke Wassermelone und mit Rosensirup mischen.
- Himbeerpüree auf beide Gläser verteilen. Die andere Hälfte der Himbeeren und je 2 dünne Scheiben Limette in die Gläser geben.
- Aus dem Rest Wassermelone zwei Scheiben schneiden, mit einem Herzausstecher vom Plätzchenbacken zwei Herzen ausstechen und am Glasrand befestigen.

Aperitivo-Rosa-Spritz

Für 2 Gläser (mit Alkohol oder alkoholfrei)

6c	Aperitivo Rosa (z. B. von Itarol, gibt es auch alkoholfrei)
9c	Prosecco oder alkoholfreier Sekt
3 cl	Soda
Ein paar	Eiswürfel
1 TL	getr. Rosenblüten
2 Zweige	Zitronenthymian



Dieser Cocktail lässt sich alkoholfrei und mit Alkohol zubereiten, einfach entscheiden und Zutaten besorgen.

- Glas randvoll mit Eiswürfeln füllen.
- Drei Teile Prosecco (oder alkoholfreier Sekt), zwei Teile Aperitivo Rosa (oder die entsprechende alkoholfreie Variante) und einen Teil Sodawasser dazugeben.
- Mit getrockneten Rosenblüten und einem kleinen Zweig Zitronenthymian garnieren.