Scharf & süß: Drinks mit Pep

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

Ein kühler Drink am Wochenende oder zum Feierabend in der Woche, das ist jetzt im Sommer schon was Feines. Und dafür muss man nicht mal in eine Bar. Wir zeigen Ihnen hier drei Rezepte, die zwar raffiniert klingen, aber ganz einfach auch daheim gemixt werden können. Scharf und süß soll es dieses Mal sein. Denn Drinks können nicht nur mit Fruchtigkeit punkten, sondern auch mit Gewürzen und manche mit einer gehörigen Portion Feuer.

Spicy Mango Margarita

Zutaten — Portionen: 2

120 ml	weißer Tequila
60 ml	Cointreau
100 ml	Saft von frischen Limetten
240 ml	Mangosaft
1	frische Mango
1	Limette
4	kleine Jalapeno-Chilischoten
Etwas	Chilipulver und Zucker
Etwas	Minze zum Dekorieren

Zubereitung

- Waschen Sie die Jalapenos, legen Sie zwei Schoten beiseite, die anderen beiden verkohlen Sie kurz mit einem Gasbrenner, am Gasherd oder Gasgrill oder einfach mit einem Feuerzeug.
- Die beiden leicht schwarzen Jalapenos in Scheiben schneiden, den Stil entsorgen.
- Die Limette in Viertel aufschneiden, mit einem Viertel die Ränder von zwei Cocktailgläsern umfahren und den Rand zuckern und mit etwas Chilipulver bestäuben.
- In einen mit Eis gefüllten Cocktail-Shaker einige Scheiben verkohlte Jalapeno und einige Stücke von der frischen Mango geben. Gut durchmischen.
- Dann den Tequila, den Limetten- und Mangosaft dazugeben und gut schütteln.
- Zerstoßenes Eis in die beiden Cocktailgläser füllen und die Drinks einfüllen.
- Die Gläser mit Mangoscheibe, den Deko-Jalapenos, einer Limettenspalte und etwas Minze garnieren. Zum Schluss einen Hauch Chilipulver über den Drink geben.
- Noch mexikanisch-authentischer wird es mit einem Hauch vom Gewürz Tajin (eine Mischung aus Chilis, Limone und Salz).

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

Amaretto Sour mit Orange

Portionen: 2

100 ml	Amaretto
60 ml	Zitronensaft (frisch)
20 ml	Orangensaft (frisch)
20 ml	Zuckersirup
1	Eiweiß (optional)
2	Orangenscheiben
	Eiswürfel

- Zwei Cocktail-Tumbler mit Eis auffüllen.
- Zitronen und Orangen auspressen, 2 Orangenscheiben zurückbehalten.
- Beide Säfte zusammen mit dem Amaretto, dem Zuckersirup und einem Eiweiß in einen Shaker (ohne Eis!) geben und kräftig schütteln. Rohes Ei ist nicht jedermanns Sache, daher kann man das Eiweiß auch weglassen, es macht den Drink aber wunderbar cremig. Nur ganz frische Eier verwenden. Mixt man ohne Eiweiß, darf auch Eis mit in den Shaker.
- Drink abwechselnd in beide Gläser abgießen. Mit den Orangenscheiben garnieren.

Erfrischende Lavendel-Limo

Portionen: 4

4 EL	Zitrusfrüchte-Verveine-Püree (z. B. von Ponthier, es gehen auch andere Zitrusfrüchte Pürees wie Mandarine)
4 EL	Monin-Sirup Lavendel
1 TL	Lavendelblüten
1 Liter	Mineralwasser

- Zitrusfrüchte-Püree in eine Karaffe geben (man kann auch einfach etwas Zitronensaft mit Lavendelzucker nehmen, wenn man kein Püree bekommt).
- Lavendelsirup und Lavendelblüten hinzugeben, umrühren.
- Mit Mineralwasser auffüllen, noch einmal durchrühren und mit einem Lavendelzweig garnieren.
- Alternativ lässt sich die Limo auch mit Veilchensirup zubereiten, dann aber am besten Zitronensaft verwenden, der harmoniert besser mit Veilchen.