EXPRESS

# Drinks für den Spätsommer

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

Die Tage werden wieder kürzer, die Temperaturen sind deutlich kühler, aber die Zeit für leckere Drinks ist noch lange nicht vorbei. Wir mixen uns einen schönen Cocktail, lassen den Abend bei exotischen Aromen ausklingen und verwöhnen uns schon mal mit einer Extra-Portion Vitamin C vor dem nahenden Herbst. Für die Abwehrkräfte kann man ja gerade nicht genug tun. Diese drei Cocktailvarianten sind gerade richtig angesagt, und wer derzeit wegen Abstands- und Hygienemaßnahmen sowieso nicht gerne in Bars geht, findet hier genau das Richtige, um sich daheim mit einem feschen Drink zu belohnen – ob mit oder ohne Alkohol.

## Zubereitung

Fruchtig-frisch und spritzig: Dieser Drink ist schnell gemacht, die frischen Passionsfrüchte bzw. Maracujas (ist nicht dasselbe: Passionsfrüchte sind dunkelrot bis violett, Maracujas eher gelblich-grün und meistens schrumpeliger, Passionsfrüchte sind auch deutlich süßer als Maracujas) geben einen schönen Kick beim Trinken.

- Die Passionsfrüchte halbieren und die Kerne sowie das Fruchtfleisch auf zwei Gläser verteilen.
- Die Eiswürfel, den Rum, den Maracuja-Saft und den Zitronensaft in einen Shaker geben, gut miteinander vermixen und in die Gläser gießen.
- Limette in Scheiben schneiden, die Minze waschen. Jedes Glas mit Spicy Ginger aufgießen, mit Limetten und Minze dekorieren und sofort genießen.

Diesen Cocktail kann man auch wunderbar ohne Alkohol zubereiten, dafür einfach den Rum weglassen, schmeckt auch herrlich exotisch und erfrischend. Und die scharfe Ingwerlimo heizt an kühleren Abenden schön ein.

## Spicy-Passionsfrucht-Cocktail

Zutaten — Portionen: 2

| | |
|---|---|
| 4 cl | weißer Rum |
| 50 ml | Zitronensaft |
| 350 ml | Maracujasaft |
| 1 Flasche | Spicy Ginger (z.B. von Thomas Henry) |
| 1 | Limette |
| 2 | Passionsfrüchte/Maracujas |
| Etwas | frische Minze |
| 10 bis 12 | Eiswürfel |

Fotos: iStockphoto/Getty

## Kaffee mal anders: Espresso Tonic

Portionen: 4

| | |
|---|---|
| 100 ml | Espresso |
| 1 | Bio-Zitrone |
| 20 | Eiswürfel |
| 600 ml | Tonic Water |
| 4 | Zweige Rosmarin |

Ja, das klingt außergewöhnlich, aber es ist überraschend lecker und momentan super angesagt: Kalter Kaffee als Cocktail – und damit ist nicht klassischer Eiskaffee mit Milch gemeint. ■ Den Espresso aufbrühen. ■ Zitrone waschen, trocken reiben und auspressen. ■ Je vier Eiswürfel in vier Longdrinkgläser füllen, mit jeweils 150 Milliliter Tonic Water auffüllen und dann je 20 Milliliter Espresso über je einen weiteren Eiswürfel langsam in die Gläser laufen lassen. Eiswürfel anschließend mit ins Glas geben. ■ Einen Spritzer Zitrone in jedes Glas geben. Den Cocktail jeweils mit einem Rosmarinzweig garnieren.

## Ein Hauch Orient: Granatapfel-Mule

Portionen: 2

| | |
|---|---|
| 4 cl | Wodka |
| 1 Prise | Zimt |
| 100 ml | Apfelsaft |
| 200 ml | Granatapfelsaft |
| 1 Dose | Ginger Beer |
| 1 | Granatapfel |
| 1 | Apfel |
| Ein paar | Eiswürfel |
| Etwas | Minze und Limette |

■ Je 2 cl Wodka in zwei eisgekühlte Kupferbecher geben. Eiswürfel hinzufügen. ■ Granatapfel unter Wasser aufbrechen und die Kerne herauspulen. Ein paar Kerne auf die Becher verteilen, den Rest anderweitig verwenden. ■ Eine gute Prise Zimt zum Wodka geben. Apfel- und Granatapfelsaft dazugeben und kurz umrühren. ■ Das Ganze mit Ginger Beer aufgießen und anschließend mit ein paar Apfelscheiben, Minze und Limetten dekorieren.