





— Wintercocktails —



Wintercocktails

~ *Heiß und kalt* ~

von

Maria Del Mar Sacasa

Fotos von Tara Striano

Bassermann

ISBN: 978-3-8094-3350-7

1. Auflage

© 2014 by Bassermann Verlag, einem Unternehmen der Verlagsgruppe Random House GmbH,
81673 München

Die deutsche Ausgabe ist eine gekürzte Version der amerikanischen Ausgabe.

Text Copyright © 2013 der amerikanischen Originalausgabe by Quirk Productions, Inc.;
erstmalig veröffentlicht by Quirk Books, Philadelphia, Pennsylvania.

Die Verwertung der Texte und Bilder, auch auszugsweise, ist ohne Zustimmung des Verlags urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt auch für die Verarbeitung mit elektronischen Systemen. Der Verlag weist ausdrücklich darauf hin, dass bei Links im Buch zum Zeitpunkt der Linksetzung keine illegalen Inhalte auf den verlinkten Seiten erkennbar waren. Auf die aktuelle und zukünftige Gestaltung, die Inhalte oder die Urheberschaft der verlinkten Seiten hat der Verlag keinerlei Einfluss. Deshalb distanziert sich der Verlag hiermit ausdrücklich von allen Inhalten der verlinkten Seiten, die nach der Linksetzung verändert wurden und übernimmt für diese keine Haftung.

Umschlaggestaltung: Atelier Versen, Bad Aibling

Layout: Katie Hatz mit Ausnahme der Gestaltung der Aufmacherseiten in der deutschen Ausgabe (S. 8, 24/25, 40/41, 68/69, 86/87, 110/111)

Projektleitung: Birte Schrader

Übersetzung: Dr. Ulrike Kretschmer, München

Bildredaktion: Sabine Kestler

Fotografie: Tara Striano mit folgenden Ausnahmen: S. 122: Portrait von Geraldine Pierson und Make-up von Lea Siegel von Ferny Chung Studios; Portrait auf der U3: von Benoit Mouthon; Aufmacherfoto (S. 8, 24/25, 40/41, 68/69, 86/87, 110/111): shutterstock/RF: 7, 8, (iravgustin)

Food-Styling: Penelope Bouklas und Emily Rickard

Herstellung: Reinhard Soll

Redaktion, Satz, Producing: Dr. Alex Klubertanz, Garmisch-Partenkirchen

Druck und Bindung: Druckerei Theiss, St. Stefan

Printed in Austria



Verlagsgruppe Random House FSC® N001967



Inhalt

Die Welt der Wintercocktails	9
Grog & Glühwein	25
Eierpunsch, heiße Schokolade, Kaffee & Tee	41
Punsch & Bowle	69
Gekühlte Wintercocktails	87
Spezialzutaten:	
selbst aromatisierte Spirituosen, Sirup & Co.	111
Danksagung	123
Bezugsquellen	124
Register	124



Die Welt der Wintercocktails

Wenn es allmählich Winter wird, stiehlt sich dämmerig-blaues Licht Tag für Tag etwas früher in den Nachmittag hinein, und das sommerliche Liebkosen des Windes verwandelt sich in ein schneidendes Peitschen. Herbst und Winter mögen ihre trostlosen Augenblicke haben, doch bieten farbenprächtiges Laub und leise rieselnder Schnee auch Momente der Verzauberung und Stille. In dieser Zeit des Jahres Freunde um sich zu versammeln, schenkt uns Trost und Wärme, bis der Sommer wiederkehrt.

Dieses Buch bietet das perfekte Gegenmittel zu klirrend kalten Tagen und frostigen Abenden. Neben saisonalen Klassikern wie Glühwein und Grog finden Sie gehaltvollere Getränke wie kreative Eierpunschvarianten und heiße Schokolade in Luxusausführung. Gekühlte Wintercocktails, denen Spirituosen und scharfe Gewürze das nötige Feuer verleihen, runden die Sammlung ab. Das Herz dieses Buches sind die Rezepte, seine Seele jedoch besteht im Geist der Geselligkeit, die beim Zubereiten und Genießen der Wintercocktails entsteht. Also: Kamin anzünden, zusammenrücken – und anstoßen!

Basics aus Vorratskammer und Kühlschrank

Viele der Zutaten, die Sie für die Rezepte benötigen, haben Sie wahrscheinlich ohnehin schon zu Hause – allerdings kann es nie schaden, den Vorrat mit weiteren Cocktailingredienzien aufzustocken. Im Lauf der Zeit werden sich Ihre Lieblingsdrinks herauskristallisiert haben, die Sie dann problemlos mit Zutaten aus dem Vorratsschrank zubereiten können.

Apfelwein/Most: Dieses Obstgartenerlixir bildet die Grundlage zahlreicher Getränke. Sie bekommen ihn entweder direkt beim Erzeuger oder im Getränkefachhandel. Auch in gut sortierten Supermärkten ist er mittlerweile erhältlich. Ersetzen Sie ihn nicht durch schlichten Apfelsaft, dem fehlt es an Spritzigkeit.

Bacon/Schinkenspeck: Mittlerweile hat die geräucherte Schweineerei ihren Weg auch in die Cocktailküche gefunden: beispielsweise beim Einlegen in Alkohol und zum Garnieren. Wählen Sie hochwertigen Bacon in dicken Scheiben, der ein intensives Aroma hat.

Chilischoten: Frische Chilischoten wie Jalapeños und ihr extrascharfer Bruder, der Spanische Pfeffer, ergeben zusammen mit Tequila eine unwiderstehlich intensive Bloody María (siehe S. 107). Achten Sie beim Kauf darauf, dass die Schoten fest und glatt sind. Wer es weniger scharf mag, entkernt die Schoten vorher.

Eier: Für jedes Rezept in diesem Buch, in dem Eier verwendet werden – etwa beim Eierpunsch –, brauchen Sie Eier der Größe L. Waschen Sie die Eier vor Gebrauch, um das Salmonellenrisiko zu minimieren. Eier lassen sich leichter schlagen und unterrühren, wenn sie Raumtemperatur haben.

FrISCHE KRÄUTER: Rosmarin, Thymian und Salbei kommen als Zutaten in

diesem Buch häufig vor. Um frische Kräuter möglichst schonend zu reinigen, legen Sie sie eine Weile in eine große Schüssel mit kaltem Wasser. Gießen Sie die Kräuter ab und wiederholen Sie den Vorgang, bis sich nichts mehr am Boden der Schüssel absetzt. Verwenden Sie die Kräuter entweder sofort oder legen Sie sie in feuchtes Küchenpapier gewickelt ins Gemüsefach des Kühlschranks.

FrISCHE Obst und Gemüse:

Auch dies kommt in den Rezepten in diesem Buch häufig zum Einsatz. Äpfel, Birnen, Ananas, Zitronengras, frischer Ingwer und Zitrusfrüchte wie Orangen, Limetten und Kumquats sind in der Regel leicht erhältlich. Schwieriger wird es bei Blutorangen, besonders außerhalb der Saison. In vielen Fällen sind die Zitrusfrüchte aber untereinander austauschbar.

Gesüßte Kondensmilch: Diesen süßen Schatz sollten Sie immer im Vorratsschrank haben – nicht zuletzt, weil man damit auch ein schnelles Dessert zaubern kann. Einfach über etwas Schokoeis gießen, fertig. Und Marítas Alexander (siehe S. 90) geht gar nicht ohne!

Getrocknete essbare Blüten:

Getrocknete Lavendel-, Kamille- und Rosenblüten geben ihren zarten Duft an die etwas ätherischeren Drinks in diesem Buch ab. Inzwischen bekommen Sie essbare Blüten

auch in manchen Supermärkten; zusätzliche Einkaufsmöglichkeiten finden Sie bei den Bezugsquellen (siehe S. 124).

Gewürze: Ganze Nelken, Piment, Zimtstangen, Muskatnüsse, schwarze Pfefferkörner und rosa Pfeffer sind unverzichtbar für viele Glühweinkompositionen und zum Garnieren. Eine lange Lagerung und Wärme bekommen Gewürzen in der Regel nicht gut; bewahren Sie sie deshalb an einem kühlen, trockenen Platz auf und kaufen Sie sie nicht in großen Mengen ein. Für die Rezepte in diesem Buch müssen die Gewürze meist trocken, also ohne Fett angeröstet werden – so verströmen sie ihr Aroma optimal. Die meisten hier erwähnten Gewürze finden Sie im Supermarkt; andere, z. B. Roten Pfeffer, müssen Sie vielleicht bestellen.

Honig: Dieses natürliche Süßungsmittel wird in diesem Buch besonders gern verwendet, vor allem in Sirupform (siehe S. 118). Ich bevorzuge dunklen Rohhonig, doch die Wahl bleibt selbstverständlich Ihnen überlassen.

Ingwerbier/Ginger Beer: Ginger Ale gehört meines Erachtens zu den erfrischendsten kohlenstoffhaltigen Limonaden überhaupt. Schärfer und würziger schmeckt jedoch Ingwerbier, auch unter der englischen Bezeichnung »Ginger

Beer« erhältlich. Weder Ginger Ale noch Ginger Beer enthalten Alkohol, sind aber willkommene Zutaten in verschiedenen Cocktails.

Kaffee: Mehrere Rezepte in diesem Buch basieren auf Kaffee, darunter der Vietnamesische Alexander (siehe S. 90). Nehmen Sie einfach Ihren Lieblingskaffee und mahlen Sie, wenn möglich, die Bohnen frisch. Bei kleineren Mengen können Sie dafür auch eine Gewürzmühle verwenden. Brühen Sie den Kaffee immer frisch auf – egal ob in der Espressomaschine, als Filterkaffee oder von Hand.

Kakaopulver: Nach der Ernte werden die Kakaobohnen geröstet. Die Schalen und Kerne, die sogenannten Kakaonibs oder Kakaobohnenbruchstücke, werden voneinander getrennt; Letztere werden gemahlen und erhitzt, wobei die Kakaomasse entsteht. Aus dieser extrahiert man die Kakaobutter, übrig bleibt das Kakaopulver. Kakaopulver ist von Natur aus leicht säurehaltig, weshalb es in manchen Ländern mit einer Lauge behandelt wird. Dadurch wird das Kakaopulver etwas dunkler und milder im Geschmack. Welche Sorte Sie bei der Zubereitung von Getränken verwenden, spielt keine Rolle; nur beim Backen sollten Sie sich genau an das Rezept halten.

Milchprodukte: Vollmilch und Schlagsahne brauchen Sie für heiße Schokolade und milchhaltige Drinks wie den White Russian (siehe S. 108).

Nüsse: Ganze Haselnüsse, Mandeln, Macadamianüsse und Pekannüsse tauchen ebenfalls in den Rezepten in diesem Buch auf. Da Nüsse sehr fetthaltig sind, können sie ranzig

werden und so den Geschmack der mit ihnen zubereiteten Speisen und Getränke verderben. Länger halten sie sich in luftdichten Behältern oder Plastiktüten im Gefrierfach.

Pfeffer: Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer ist ein Muss in vielen Rezepten. Wird der Pfeffer bereits gemahlen gekauft, ist er meist weniger aromatisch. Eine besondere geschmackliche und optische Note verleiht rosa Pfeffer. Der passt nicht nur zu Cocktails, sondern auch zu vielen originellen Gerichten.

Salz: Ich verwende für Cocktails immer grobes Salz und zum Garnieren Maldon-Meersalz. Die großen Salzkristalle lösen sich in warmen Speisen und Getränken nur langsam auf und knuspern schön, wenn man sie über Kaltes gestreut hat.

Schokolade: Ich verwende für meine Rezepte immer Zartbitterschokolade, da sie intensiver schmeckt als Vollmilkschokolade. Wählen Sie eine Sorte mit einem Kakaanteil von 60 bis 70 Prozent. Weiße Schokolade ist ein Schokoladenderivat. Beim Herstellungsprozess werden die festen Bestandteile der Kakaobohne von den anderen Bestandteilen getrennt und erst später wieder zusammengeführt. Bei weißer Schokolade lässt man die festen Bestandteile dann weg; sie besteht aus Kakaobutter, Milch, Zucker, Vanille und Emulgatoren wie Lecithin. Achten Sie darauf, dass die weiße Schokolade, die Sie kaufen, auch wirklich Kakaobutter enthält; qualitativ minderwertigere Ware wird mit Pflanzenfetten hergestellt.

Sodawasser: Das geschmacksneutrale, mit Kohlensäure angereicherte Wasser verleiht den Cocktails Spritzigkeit und balanciert starke Alkohole aus, ohne den Geschmack zu beeinträchtigen. Kaufen Sie eher kleine Flaschen und lagern Sie diese im Kühlschrank, so bleibt das Sodawasser länger spritzig und frisch.

Tee: Ich braue Teegrundlagen für meine Cocktails immer sehr stark auf und vermerke in den Rezepten deshalb auch das Verhältnis von Tee zu Wasser. Doch natürlich können Sie dies auch variieren. Taucht in den Rezepten Kamillentee oder Earl Grey auf, sollten Sie diesen keinesfalls ersetzen; Grogs können Sie dagegen mit einem Tee Ihrer Wahl zubereiten. Lose Teeblätter eignen sich in der Regel etwas besser, aber auch gegen Teebeutel ist nichts einzuwenden. Als Faustregel gilt: 1 Teelöffel Tee auf 180 bis 240 Milliliter kochendes Wasser. Lassen Sie den Tee 2 bis 3 Minuten ziehen, seihen Sie ihn dann ab und lassen Sie ihn bei Bedarf abkühlen.

Tonic Water: Dieses kohlenstoffhaltige Erfrischungsgetränk ist mit Chinin angereichert und Bestandteil des Klassikers Gin Tonic. Kaufen Sie nach Möglichkeit Tonic Water mit echtem Chinin, nicht mit synthetischen Geschmacksstoffen und Zusätzen wie Maissirup.

Zucker: Kristallzucker, Puderzucker und braunen Zucker brauchen Sie für zahlreiche Cocktails und Heißgetränke, vom Irish Coffee bis zur Sangría. Am besten haben Sie immer verschiedene Sorten vorrätig.



Maria Del Mar Sacasa

Wintercocktails

Heiß und kalt

Gebundenes Buch, Pappband, 128 Seiten, 19,0x21,5

ISBN: 978-3-8094-3350-7

Bassermann

Erscheinungstermin: November 2014

Genussvoll verwöhnen an kalten Tagen

Wenn die Tage länger werden und die Luft knackig frisch, wird es Zeit, sich mit Freunden auf ein paar Wintercocktails zu treffen, die die Wangen rosig färben. Vielleicht auf eine leicht gesalzene heiße Schokolade mit Karamellnote und einem Schuss Amaretto? Oder auf einen klassischen Eiergrog mit einem Hauch von frischem Muskat? Die Drinks in diesem Buch, mal heiß, mal kalt serviert - entfalten eine wunderbare Palette an Geschmacksimpressionen, die Sie sich nicht entgehen lassen sollten. Wer zusätzlich Ideen für einfache Sirups oder Liköre als Grundlage vieler Drinks sucht, wird hier ebenfalls fündig.