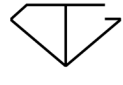
Home-Cocktails

CHRISTIAN GRAHN



Copyright © 2015 Christian Grahn
Jahnstr. 46, 24558 Henstedt-Ulzburg
www.christian-grahn.de
Alle Rechte vorbehalten.
Covergestaltung: Christian Grahn
Cocktailglas und Haus designed by Freepik.com
Copyright aller Fotos: Christian Grahn
Erstveröffentlichung: 14.12.2015

Kein Teil dieses Textes darf reproduziert, gesendet, heruntergeladen oder in irgendeiner Form oder durch irgendwelche Mittel, ob elektronisch oder mechanisch, die jetzt bekannt sind oder später erfunden werden, in einem Informationssystem gespeichert werden, ohne die ausdrückliche schriftliche Genehmigung von Christian Grahn.

Inhalt

Einführung 5

Wer bin ich? 6

Das Ein mal Eins 8
- Die Hardware (Ausrüstung) 8
- Die Software (Zutaten) 16
- Das Handwerk (Mixen) 20
- Das Schmücken (Garnieren) 24

Rezepte 28
- Saure Cocktails 30
- Medium Cocktails 40
- Süße Cocktails 50
- Alkoholfreie Cocktails 58

„Und nun?“ 78

Stichwortverzeichnis 82

Cocktailverzeichnis 83

Grenadine
Triple Sec
SMIRNO
MEXICO
SIERRA
TEQUILA
Le Sirop de
MONIN
Maracuja
Le Sirop de
MONIN
Pur Sucre de Canne
0.25L
Le Sirop de
MONIN
Grenadine
Grundstoff 1+8
Une tradition de qualité
HITCHCOCK

Einführung

„Nicht noch ein Buch über Cocktails“, mag die Eine oder der Andere stöhnen und hat damit völlig Recht! Es gibt unzählige Bücher, die sich mit den leckeren Getränken beschäftigen. Viele davon gehen in die professionelle Richtung, sind also geeignet für Leute, die sich eher gewerblich in das Thema einarbeiten möchten. Andere wieder werben mit einer besonders großen Zahl an Rezepten. Von beiden Varianten werde ich eher abgeschreckt. Man weiß gar nicht, wo man anfangen soll. Deswegen habe ich mich entschieden, dieses Buch zu schreiben.

Was dieses Buch nicht ist: Wenn du auf der Suche nach einem Buch mit 1001 Rezepten bist, dann bist du hier falsch. Ich zeige auch nicht, wie man Profi Barkeeper wird. Ich selbst bin keiner, also überlasse ich das anderen.

Was ist also dieses Buch: Es soll ein Leitfaden für all diejenigen sein, die sich für die Zubereitung von Cocktails für den „gehobenen Hausgebrauch“ interessieren. Was meine ich damit? Nun, wenn man abends oder zu Feiern mehr möchte als einen einfachen Wodka-O, aber sich auch nicht 50 verschiedene Spirituosen in den Schrank stellen kann oder will, um sämtliche Klassiker abzudecken, der bekommt mit diesem Buch eine Anleitung, wie man einen sehr guten Mittelweg finden kann. Es bietet Hilfe und Anregung, wie man sich dem Thema annehmen kann, ohne viel Geld auszugeben oder seine halbe Küche oder Wohnzimmer vollzustellen. Ich zeige meinen Weg und möchte dir damit einen Einstieg ebnen.

Das Buch ist in drei Abschnitte aufgeteilt. Im ersten bringe ich die Theorie näher, die Mixarten und Werkzeuge, stelle die Zutaten vor. Ich werde etwas übers Garnieren erzählen und du erfährst, was ich alles in meiner Bar habe. Natürlich erzähle ich, wie ich überhaupt zum Cocktail gekommen bin. Der zweite Teil besteht aus den Rezepten. Ich zeige meine Hauskarte, die sich über die letzten Jahre entwickelt hat. Der dritte Teil ist dann ein konkretes Beispiel, wie man mit dem Cocktailmixen anfangen kann. Konkrete Zahlen zeigen, dass es weder besonders teuer noch aufwändig ist.

Ich hoffe, ich habe Lust und Durst gemacht, wünsche viel Vergnügen beim Lesen und würde mich freuen, mit diesem Buch bei dir den Funken des selbst mixen zu entfachen.

Das Ein-mal-Eins

In diesem Kapitel wird es ernst. Ich stelle vor, was man zum Mixen braucht, also die Utensilien. Weiter werden wir uns um das Handwerk kümmern: Welche Mixarten gibt es und wie garniere ich zum Schluss den Cocktail, um ihn zu einem besonderen Erlebnis zu machen?
Natürlich dürfen wir die Zutaten nicht vergessen. Ich erzähle, mit welchen ich arbeite.

Die Hardware

Wenn man Cocktails machen möchte, kommt man nicht drum herum sich Barutensilien anzuschaffen. Ich möchte euch hier einige vorstellen. Es sind alles Dinge, die nicht die Welt kosten und einfach und günstig zu bekommen sind.

Schneidebrett

Ein Schneidebrett ist essentiell. Es bildet die Arbeitsfläche. Auf ihm werden die Früchte geschnitten. Je nachdem wie groß es ist, wird auch das Glas darauf abgestellt, wenn es um das Garnieren geht. Wenn man dann tropft, bleibt alles auf dem Brett.
Ganz wichtig ist ein Brett mit Saftrille, damit die Säfte, die beim Schneiden der Früchte unweigerlich entstehen, nicht direkt auf die Arbeitsplatte laufen. Holzbretter sind im Zweifel angenehmer als Kunststoff.
Ich benutze ein Brotzeitbrett.

Messer

Gute, scharfe Messer sind ebenfalls unverzichtbar. Welche Art genau überlasse ich jedem selbst. Zwei Messer sind sinnvoll: Ein großes wird zum Zerteilen der Früchte, wie zum Beispiel Melonen, verwendet. Ein kleines dann für feinere Arbeiten und das Garnieren am Glas.

Die Software (Zutaten)

Die beste Hardware nützt natürlich gar nichts ohne passende Zutaten. Ich handhabe es bei Zutaten so, dass ich mich preislich eher im unteren Bereich befinde. Es muss für mich nicht der teuerste Saft oder Spirituose sein. Günstig aber gut.

Im Folgenden findet ihr eine Auflistung der Zutaten, die ich benutze. Wenn ihr schon persönliche Vorlieben für das eine oder andere habt, behaltet diese auf jeden Fall bei.

Die Zutaten kann man alle in einem gut sortierten Supermarkt finden. Ich habe einen Edeka in der Nähe, bei dem ich alles bekommen kann. Schau dich bei deinem Supermarkt um. Wenn er nicht zu klein ist, kannst du das Meiste, was ich aufliste, sicher dort bekommen.

Eis

Die wichtigste Zutat ist Eis. In jedem Cocktail ist es vorhanden, um das Getränk zu kühlen. Ein kühler Cocktail schmeckt eben besser als ein warmer.

Wir brauchen Würfeleis und Crusheis. Ich mache mir bei beidem nicht die Mühe es selbst herzustellen. Ich habe es mit Eiswürfelformen im Gefrierschrank probiert, aber habe es einfach gern praktisch, daher kaufe ich das Eis im Supermarkt. Meist wird es in 2 kg Tüten verkauft und kostet auch genauso viel. Da kann man wirklich nicht meckern.

Die Eiswürfel sind Hohlwürfel, was ich sehr gut finde. Dadurch ist die Oberfläche sehr groß und sie haben deswegen eine gute Kühlwirkung. Das Crusheis sind zerbrochene Hohlwürfel.

Man benötigt immer mehr Würfeleis als Crusheis. Es gibt einfach mehr Rezepte mit Würfeleis.

Das Eis muss sehr kalt sein, minus 18 bis minus 20°C. Diese Kälte ist nötig, da alle anderen Zutaten nicht kalt gelagert sind. Es muss den Cocktail kühlen, nicht verwässern. Wenn es zu warm ist, schmilzt es zu schnell und verdünnt den Cocktail, der dann nicht mehr gut schmeckt. Wenn es aber kalt genug ist, dann hält es lange genug, dass man gemütlich, aber nicht zu langsam, den Cocktail trinken kann und dann noch immer Eiswürfel übrig hat. So ist es ideal.

Das Handwerk

Endlich kommen wir zum eigentlichen Mixen des Cocktails. In diesem Kapitel zeige ich dir die verschiedenen Mixarten, die es gibt. Später bei den Rezepten steht dann bei jedem Cocktail die zu verwendende Mixart.

Mixarten

Es gibt 6 Mixarten, die ich nun hier nacheinander vorstellen werde. Bei allen Mixarten ist es wichtig, dass die Menge immer so sein sollte, dass man das jeweilige Glas bis zum Rand gefüllt hat. Dann kann man am besten dekorieren.
Den Füllstand kann man wunderbar mit einem Eiswürfel mehr oder weniger regulieren.

Direkt im Glas

Ist eher selten anzutreffen. Alle Zutaten werden nacheinander in das Glas gegeben, in dem dann auch serviert wird. Es wird am Ende einmal kurz umgerührt.

Schichten

Geschichtete Cocktails sind optisch wunderschön. Damit die Schichtung gut zur Geltung kommt, sollte man ein schlankes hohes Glas verwenden. Das Glas wird dann komplett mit Eiswürfeln gefüllt. Die Zutaten werden dann in Reihenfolge ihrer Schwere (Sirups - Säfte - Spirituosen) vorsichtig über das Eis in das Glas gegeben. Durch das vorsichtige Gießen vermischen sich die Zutaten kaum und man erhält fantastische Farbspiele.

Shaken

Wenn man an Cocktails und deren Zubereitung denkt, ist das Shaken das, was man sofort im Kopf hat. Es ist wohl auch die häufigste Zubereitungsart und es macht was her, wenn man schüttelnd hinter der Bar steht. Wenn man es selber macht, dann ist spätestens beim Shaken der Moment erreicht, an dem man das Grinsen ins Gesicht bekommt.
Beim Shaken werden sämtliche Zutaten mit dem Eis in das Shakerglas gegeben. Um später einen schönen Schaum zu bekommen, auf dem man gut garnieren kann, wird Eiweiß hinzugegeben. Dazu die Eiweißflasche vollständig auf den Kopf stellen und dann mit drei schnellen Bewegungen nach oben drei

Das Schmücken

Für mich macht einen guten Cocktail nicht nur das leckere Getränk an sich aus, sondern auch dessen Präsentation. Die Garnierung macht es zu einem Ereignis. Ein schön und gut dekorierter Cocktail hebt die Stimmung mehr, als er es ohne Dekoration tun würde. Und als Gastgeber ist es immer wieder toll, die Freude und das Leuchten in den Augen der Gäste zu sehen, wenn man einen toll garnierten Cocktail serviert. Lecker ist das Obst außerdem.
Ich möchte niemanden zwingen, es genauso zu tun, wie ich es mache. Allerdings möchte ich jedem dazu raten, die Art zu garnieren, wie ich sie im Folgenden vorstellen werde, zu nutzen. Es macht einfach viel mehr her, wenn man üppig garniert, als wenn man nur eine einsame Orangenscheibe auf den Glasrand steckt. Wenn du später bei den Rezepten die Fotos der Cocktails siehst, bin ich mir sicher, dass du mir zustimmst.

Obstlehre

Bevor wir zum eigentlichen Schmücken kommen, möchte ich kurz ein paar Worte zum Thema Obst verlieren. Grundsätzlich gilt, man kann alles einsetzen, was man möchte. Ich zeige lediglich, was man machen kann, nicht was man machen muss. Fühle dich frei zu experimentieren - sei kreativ!
Obst gibt es wie Sand am Meer. In den letzten Jahren ist es auch immer einfacher geworden, exotischere Früchte im Supermarkt zu bekommen. Wenn man also eine Party plant, findet man im Supermarkt oder auf dem Wochenmarkt immer genug, was man einsetzen kann und möchte.
Ich gebe dir hier eine Liste mit Obst an die Hand, welches ich schon benutzt habe und schreibe kurz, in welcher Form ich es verwende.

Ananas:	den Teil der Ananas, der beim Zubereiten des Piña-Mix übrig bleibt, in Viertelscheiben schneiden und als Steckfrucht benutzen. Blätter mitverwenden.
Kiwi:	Scheiben als Steck- oder Legegarnitur, vom Strunk beginnen die Scheiben zu schneiden.
Kaktusfeige:	gibt es gelb und rot, Scheiben oder Spalten schneiden.
Feige:	Scheiben oder Spalten, mit Schale essen.

Die Rezepte

Endlich kommen wir zu den Rezepten. Auf der rechten Seite kannst du meine Karte sehen. Auf den nächsten Seiten findest du die Rezepte zu diesen Cocktails. Es sind die Cocktails, die ich mehr oder weniger aus dem Stegreif machen kann, weil ich für sie alle Werkzeuge und im Prinzip alle Zutaten zu Hause habe. Die Säfte habe ich nicht immer alle auf Lager.
Die Liste ist in drei Bereiche aufgeteilt: Sauer (gelb), Medium (pink) und Süß (orange). Ich habe so gut es geht die Cocktails in diese Kategorien eingeteilt, es ist bei einigen aber nicht ganz einfach abzutrennen.
Man sollte im Laufe eines Abends von Sauer nach Süß trinken. Das ist am angenehmsten. Natürlich darf jeder machen was er möchte, aber es ist besser, wenn man die Kategorie wechselt, süßer zu werden.
Die alkoholfreien Cocktails habe ich in meiner Karte mit integriert, teilweise nicht noch einmal extra aufgeführt, sondern nur einen Hinweis auf die Karte geschrieben, dass dieser Cocktail auch ohne Alkohol gemixt werden kann. In diesem Buch allerdings habe ich eine grüne Kategorie am Ende dieses Kapitels geschaffen. Dort fasse ich die alkoholfreien Cocktails zusammen. Man findet sie dadurch einfacher, wenn man sie nachschlagen möchte.

Bei jedem Rezept ist aufgeführt, um welche Mixart es sich handelt, welches Glas zu nutzen ist und welche Besonderheiten bei der Zubereitung zu beachten sind. Jeder Cocktail hat eine Doppelseite mit den Zubereitungsangaben auf der linken Seite und einem Foto des fertigen Cocktails auf der rechten. Ich finde Bilder zu Cocktails extrem wichtig. Man soll sehen, welche Farbe er hat und auch, wie er dekoriert ist. Das gesamte Erscheinungsbild ist wichtig.

In diesem Sinne wünsche ich viel Freude mit den folgenden Rezepten. Ich hoffe, es kann für dich Anregung sein, selbst eine eigene Karte zu erstellen. Lass dich von meinen Rezepten inspirieren, probiere sie aus, verändere sie, entwickele Neues.
Ich würde mich sehr freuen, wenn ich dich durch dieses Buch zu einem Cocktailfreund gemacht habe, und gezeigt habe, dass es kein Hexenwerk ist und wirklich jeder es lernen kann. Dann habe ich mein Ziel erreicht.
Also ran an den Mixbecher und Prost!

Caipirinha

Mixart: Mörsen
Caipirinhaglas

- **3/4 Limette**
- **2 geh. Teelöffel Zuckermix**
- **7 cl Cachaça**

1. stabiles Glas zum Mörsen
2. 3 Limettenviertel jeweils dritteln und ins Glas
3. Zucker dazu
4. Mörsen
5. Cachaça dazu
6. umrühren, damit sich der Zucker auflöst
7. mit Crusheis auffüllen, nach jeder Schaufel umrühren

Garnierung:
Limettenscheibe mit Kirschenspieß auf 3, Kiwischeibe auf 12 legen, Minzzweig auf 9

Der Klassiker. Wer kennt ihn nicht. Aber nicht jeder kann ihn gut. Wichtig ist hier, alle Zutaten ohne Eis zu mixen und darauf zu achten, dass sich der Zucker im Warmen auflöst. Beim Trinken darf man nicht die Kristalle knirschend im Mund haben. Dann erst das Eis dazu und durch Rühren kühlen.

CANARIO
Pot-Still
CACHAÇA

Coca
1,25L
GORDON'S
LONDON DRY GIN
MONIN
Triple Sec