

Gin Tonic mit Erdbeeren und Balsamico Float

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Drinks

12 cl London Dry Gin
0,4 l mildes Tonic Water
2 reife Erdbeeren
4 cm Ingwer
50 ml Balsamico
50 g Zucker
1/4 Zitrone
1/2 Bund Basilikum

Besonderes Zubehör

Eiswürfel
Jigger (Messbecher)
2 Tumbler

Wenn dir ein 08/15 Gin Tonic manchmal zu langweilig ist und du auf der Suche nach neuen aufregenden "GT" Kompositionen bist, versuche es doch mal mit diesem. In diesen Drink kommen knackige Erdbeeren, scharfer Ingwer und frisches Basilikum. Der Clou ist der Balsamico Sirup Float, den du lässig vor deinen Gästen in den fertigen Mix gießt. Das sieht nicht nur richtig fancy aus, sondern gibt deinem Drink eine ganz neue Geschmacksrichtung und Komplexität.

Als Float bezeichnet man im Bar-Genre das "Stapeln" von Spirituosen mit unterschiedlichem Alkoholgehalt bzw. Dichten. So haben einige Drinks in Bars mehreren Schichten im Glas. Floating muss aber nicht unbedingt in Schichten abgegrenzt sein. Dein frisch eingekochter Balsamico-Sirup fließt in einem schönen Schauspiel ins Glas, wenn du ihn kreisförmig langsam in deinen Gin Tonic gießt.

- 1 -

Balsamico und Zucker in einen Topf geben und 5 Minuten köcheln lassen. Dabei immer wieder umrühren. Zitronensaft hinzugeben und auskühlen lassen.

- 2 -

Gin in die Gläser geben und bis zum Rand mit Eis füllen.

- 3 -

Ingwer und Erdbeeren längs in dünne Streifen schneiden und innen an den Glasrand stecken.

- 4 -

Mit Tonic Water aufgießen. Basilikum in die hohle Hand legen und mit der flachen Hand einmal anklatschen, um die ätherischen Öle freizusetzen.

- 5 -

Gin Tonic mit einem Löffelstiel zweimal umrühren. Ingwer und Basilikum oben ins Glas stecken.

- 6 -

Balsamico Sirup langsam von oben ins Glas fließen lassen und mit einem Löffelstiel 4 Mal umrühren.