

Gin Tonic mit Grapefruit und Estragon

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Drinks

12 cl Old Tom Gin
0,4 l mildes Tonic Water
1 Grapefruit
1/2 Bund Estragon

Besonderes Zubehör

Eiswürfel
2 Stielgläser

Du möchtest deinem Gin Tonic einen neuen Touch verleihen? Dann probiere dieses frische Rezept auf jeden Fall einmal aus. Dieser "GT" ist frisch, süß, bitter, lieblich und ein bisschen herb. Ein süßlicher Old Tom Gin verbindet sich mit bitter süßem, frisch gepresstem Grapefruitsaft. Der Estragon verleiht der Gesamtkomposition mit seinen krautigen Noten von Sternanis und Lakritz eine tolle neue Geschmackskomponente. Mit Tonic Water aufgefüllt und noch fix 2 Grapefruitzesten ausgedrückt, kann der Feierabend gar nicht besser beginnen.

- 1 -

4 Zesten von der Grapefruit abziehen. 40 ml Saft auspressen.

- 2 -

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

- 3 -

Jeweils 20 ml Grapefruitsaft auf die Gläser aufteilen und mit Tonic Water auffüllen.

- 4 -

Zesten zwischen vier Fingern halten und über dem Drink ausdrücken, um die ätherischen Öle freizusetzen. Zesten mit in das Glas geben und mit einem Löffelstiel zweimal umrühren.

- 5 -

Estragon auf die flache Hand legen und einmal daraufklatschen, um die ätherischen Öle freizusetzen. Kraut an die Seite in die Gläser stecken.