

## Margarita Cocktail

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

5  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 2 Drinks

10 cl Tequila  
6 cl Triple Sec  
6 cl frischer Limettensaft  
1/2 Limette  
feines Meersalz

### Besonderes Zubehör

Cocktailshaker  
Jigger (Messbecher)  
Martingläser  
Eiswürfel

Wenn ich an das Wort "Cocktail Klassiker" denke, kommt mir vor allem Margarita in den Sinn. Man weiß bis heute nicht genau, wie der Name des Drinks entstanden ist. Alle Anekdoten, in denen ein Showgirl vorkommt, sind aber eher unwahr. Höchstwahrscheinlich ist Margarita einfach die direkte Übersetzung der damals populären Cocktail-Sparte der "Daisys". Nun bedeutet Letzteres auf Englisch Gänseblümchen und "Margarita" dasselbe auf Spanisch. Hmm, klingt unspektakulär? Stimmt ... vielleicht merken wir uns doch eher eine der zahlreichen Geschichten, in denen es immer der Name eines Showgirls war.

Über den Geschmack im Gegenzug lässt sich nicht streiten. Der mexikanische Drink ist simpel, erfrischend und verdammt süffig. Tequila, Triple Sec und Limettensaft. Mehr braucht es nicht. Der obligatorische Salzrand am Glas gibt dem Cocktail eine tolle Komplexität und macht optisch natürlich einiges her.

- 1 -

Limette einschneiden, an den Gläserrand setzen und einmal rundherum fahren. Limette vierteln.

- 2 -

Eine Handvoll Salz auf einen kleinen Teller geben. Gläserrand in Salz drücken oder rundherum darin drehen. Gläser ins Gefrierfach stellen.

- 3 -

Tequila, Limettensaft und Triple Sec in den Shaker geben. Shaker bis zum Rand mit Eis füllen und kräftig schütteln, bis sich außen eine Eisschicht bildet.

- 4 -

Cocktail durch ein feines Sieb in die gekühlten Gläser abseihen. Limettenviertel als Deko an das Glas setzen oder in den Cocktail geben.