

Monsieur Henry Cocktail

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

7
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Drinks

2 reife Weinbergpfirsiche
12 cl Lillet Blanc
6 cl Cognac
4 cl Zitronensaft
4 Zweig(e) Rosmarin
2 Zitronenzesten
Sodawasser

Besonderes Zubehör

Cocktailshaker
Eiswürfel
Sieb

Nichts geht über einen kühlen, fruchtigen Aperitif. Besonders wenn das Thermometer über die 28 °C Marke steigt und die Nächte wieder lau und lang werden. Deine perfekte Abendbegleitung sollte frisch, leicht, fruchtig, süß und eiskalt im Glas liegen. Französisches Urlaubsfeeling ist bei dir dieses Jahr leider nicht drin? Kein Problem. Mix dir einfach einen Monsieur Henry und schließe deine Augen. Duftende, reife Weinbergpfirsiche, lieblicher Lillet Blanc und ein Schuss trockener Cognac geben deinem Cocktail die perfekte Balance und Süffigkeit. Die mediterrane Note von frischem Rosmarin

und die aromatischen Zitronenzesten sind das i-Tüpfelchen bei diesem fantastischen After-Work-Drink. Hol dir ein Stück Provence nach Hause!

- 1 -

Gläser für 1 Stunde ins Eisfach stellen.

- 2 -

Weinbergpfirsiche entkernen und grob in kleine Stücke schneiden.

- 3 -

Pfirsiche, Lillet Blanc, Cognac, Zitronensaft und die Hälfte des Rosmarin in den Shaker geben, bis obenhin mit Eiswürfeln füllen und ca. 20 Sekunden stark schütteln.

- 4 -

Durch ein feines Sieb in die gefrorenen Gläser abseihen, Zitronenzesten über dem Cocktail ausdrücken, um die ätherischen Öle freizusetzen, und mit einem Schuss Sodawasser auffüllen.

- 5 -

Rosmarin auf die flache Hand legen und mit der anderen Hand einmal darauf schlagen um die ätherischen Öle freizusetzen. Rosmarin an der Seite in den Drink stecken.