

Rough & Royal Cocktail

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



prickelnd trockenen Champagner. Frisch gekochter Ingwer-Limetten-Sirup verleiht dem Drink Tiefe. Ein Schuss Jim Beam Double Oak sorgt für einen Hauch von vanilliger Süße.

Die Komponenten funktionieren unglaublich gut und sind zudem auch noch ziemlich süffig (Achtung, das Gerät hat einige Umdrehungen). Warum der Name Rough & Royal? Der Laphroaig kommt von einer kalten, nassen Bucht auf Islay und ist rau und salzig wie das ungestüme Meer vor Schottland. Champagner ist das Getränk von Fürsten, Prinzen und Königen. Behütet und wohltemperiert, ist er in schicken Villen und Schlössern der Welt zu Hause.

Solche Unterschiede machen nun mal die Vielfalt in unserem Leben aus. Und wenn sie zusammen finden - zum Beispiel im Glas -, gewinnen alle!

Der Rough & Royal ist sicher kein alltäglicher Drink, dafür aber einer für ganz besondere Momente, die gebührend gefeiert werden wollen.

Dieser Drink ist eine Adaption eines "Fizz" Cocktails. Streng genommen ist ein Fizz ein mit kohlenstoffhaltigen Getränken aufgegossener Sour-Cocktail. Hier fehlt ihm Zitronensaft, um sich Fizz Cocktail nennen zu dürfen. Aber da drücken wir mal ein Auge zu.

- 1 -

Stielgläser mit Eiswürfeln füllen und ins Gefrierfach stellen.

- 2 -

Ingwer in Scheiben schneiden und zusammen mit Zucker, Wasser und Limettenschalen 10 Minuten auf höchster Stufe einkochen lassen. Sirup auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und durch ein Sieb in eine gereinigte Flasche füllen.

Zutaten Für 2 Cocktails

Für den Drink

- 10 cl Laphroaig Triple Wood
- 2 cl Jim Beam Double Oak
- 2 cl trockener Wermut
- 2 cl Ingwer-Limetten Sirup
- 10 cl Champagner
- 2 Limetten-Zesten

Für den Limetten-Ingwer Sirup

- 100 g Zucker
- 100 ml Wasser
- 30 g frischer Ingwer
- 3 Limetten (nur die Schale)

Besonderes Zubehör

- Cocktailshaker
- 2 Stielgläser (0,25 l)
- Eiswürfel

Dass aufrichtige Liebe alle Grenzen überwindet, wissen wir spätestens seit Romeo und Julia oder dem Film Titanic. Genauso ist es auch bei diesem Cocktail namens Rough & Royal.

Ein torfig, fruchtiger Laphroaig Triple Wood trifft einen

Rough & Royal Cocktail

- 3 -

Triple Wood, Double Oak, Wermut und Sirup in den Shaker füllen und bis oben hin mit Eiswürfeln füllen. 15 Sekunden stark schütteln, bis sich eine Eisschicht außen am Shaker bildet.

- 4 -

Gläser aus dem Eisfach holen, Cocktail durch ein feines Sieb in die Gläser abseihen. Ca. zwei Finger breit Platz zum Glasrand lassen.

- 5 -

Gläser mit Champagner auffüllen, Limettenzesten drehen, über den Glasrand wischen, in den Cocktail geben und den Drink mit einem langen Löffel 2 Mal vorsichtig umrühren.