

Sailor's Negroni

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



Zutaten Für 2 Cocktails

6 cl Bowmore 15 years
6 cl Aperol
6 cl Lillet Blanc
6 Dashes Chocolate Bitters
4 Orangenesten
Eiswürfel

Garnitur

2 Orangenesten

Besonderes Zubehör

Rührglas/Cocktailshaker
Barlöffel/langer Löffel
Julip Strainer/feines Sieb
Martini-Gläser

Ein guter Negroni funktioniert einfach immer! Egal ob im Sommer beim Sonnenuntergang in den toskanischen Bergen oder im verschneiten Winter in der Holzhütte vorm offenen Kamin. Das Zusammenspiel der Zutaten macht ihn einzigartig im Geschmack. Darum wird er auch als ewiger Cocktail-Klassiker geehrt. Doch auch so ein Cocktail-VIP wie der Negroni, verträgt ab und an eine Variation.

Der originale Negroni wurde ca. 1920 im Florenzer Caffé Casoni erfunden und ist nach dem Grafen Camillo Negroni benannt, der einen mit Gin aufgegossenen Americano-Cocktail bestellte.

Besonders für Fans der torfig, rauchigen Whiskys ist der original Florentiner Aperitivo allemal eine Abwandlung wert. Du tauschst den Gin gegen einen kräftig-süßen, rauchigen Bowmore 15 Darkest. Damit der Campari die vielen Facetten des Islay-Malts nicht überdeckt, wird er durch einen mild fruchtigen Aperol ersetzt. Der trockene Wermut macht einem fruchtigen Lillet Blanc Platz im Glas. Für die leicht bittere Note, die ein Negroni einfach haben muss, sorgen Chocolate Cocktail-Bitters. Diese harmonieren wunderbar mit der schokoladigen Note im Bowmore und dem Orangenaroma der Zesten.

Dieser Negroni macht sowohl als Aperitif, als auch nach dem Essen als Digestif eine fantastische Figur. Ich habe diesem leckeren strahlend orangefarbenen Drink den Namen Sailor's Negroni gegeben. Warum? Zum einen liegt Bowmore dirkt an der inneren Westküste Islays und war früher am besten mit dem Schiff zu erreichen. Zum anderen sind die restlichen Zutaten aus anderen Ländern wie Frankreich und Italien. Der Negroni ist, wie ein beladenes Schiff voller aufregender Gewürze, Aromen und Düfte. Darüber hinaus diente die damals geschlossene Bowmore Destille im 2. Weltkrieg als Stützpunkt für britische Flugboote. Der Sailor's Negroni macht seinem Namen also alle Ehre! Darauf ein "What shall we do with the drunken sailor?!" und Cheerio!

Der Sailor's Negroni ist inspiriert von Barkeeper Kollegin Charlotte Voisey. Sie benutzt für ihren "Unusual Negroni" klassisch Gin und keine Bitters.

- 1 -

2 Orangenesten im Glas ausdrücken und die ätherischen Öle im Glas verteilen. Gläser in den Gefrierschrank

Sailor's Negroni

stellen.

- 2 -

Bowmore, Lillet, Aperol und Chocolate Bitters ins Rührglas (oder unteren Teil des Shakers) geben.

- 3 -

Rührglas bis obenhin mit Eiswürfeln füllen und ca. 45 Sekunden rühren, bis außen am Glas eine Eisschicht entsteht.

- 4 -

Gläser aus dem Gefrierschrank holen, mit Eiswürfeln füllen und Cocktail durch ein Sieb abseihen.

- 5 -

Orangenzeste mit der Schale zum Drink gerichtet ausdrücken, um die ätherischen Öle freizusetzen. Mit einem Zestenstreifen garnieren.