

Urlaubsfeeling aus dem Kühlschrank: Alkoholfreie Drinks und Cocktails

Am Ende eines warmen Sommertages einen erfrischenden Drink genießen – das ist Entspannung pur. Aber mit der Wärme und dem Alkohol ist das so eine Sache. Dabei muss für einen köstlichen Cocktail überhaupt nichts Hochprozentiges im Spiel sein.

■ Pfiffig gemixt wird aus Fruchtsaft, Eis, Sahne, Joghurt und noch einigen anderen Zutaten eine echte Köstlichkeit. Die alkoholfreie Minibar kommt für den Start mit wenig Inventar aus. Zum Standard gehören: Shaker und Stabmixer (alternativ: hohes Gefäß mit Deckel zum Shaken), Barsieb (oder kleinlöchriges Küchensieb), Holzstößel (benötigt man zum Beispiel für Caipirinha zum Zerquetschen der Früchte), Barmaß (oder einen normaler Messbecher mit Zentiliter-Angabe), ein paar schicke Gläser, Trinkhalm – und (ganz wichtig) jede Menge Eiswürfel und auch gecrushtes Eis im Eisfach.

Was die Zutaten betrifft, so brauchen Sie verschiedene Säfte (am besten direkt gepresste, keine aus Konzentrat), sehr häufig kommen beim Cocktail-Mixen Orangen-, Zitronen-, Maracuja- und Ananassaft zum Einsatz. Für cremige Drinks sollte immer ein Joghurt im Kühlschrank stehen, Sahne oder Buttermilch gehören ebenfalls in den einen oder anderen Cocktail. Das I-Tüpfelchen auf fast jedem Cocktail sind verschiedene Sirupe. Sehr oft brauchen Sie Grenadine, Vanille oder Kokosnuss-Sirup.

Dann kann es eigentlich auch schon losgehen. Am Anfang ist es besser, wenn Sie sich genau an die Rezepte halten, die sie ausprobieren wollen. Bei Cocktails ist die richtige Mischung aus Säure, Süße und Frucht immer besonders wichtig. Aus dem Handgelenk können das nur Fortgeschrittene. Das gilt ganz besonders, wenn Sie doch mal einen kleinen Schuss Alkohol dazu tun wollen: Nur ein paar Tröpfchen zuviel können den schönsten Cocktail verderben.

Ganz wichtig ist bei jedem Cocktail auch die richtige Dekoration. Das Auge isst schließlich nicht nur, sondern trinkt auch mit. Also immer ein paar Stücke Obst am Glasrand aufreihen oder einen Fruchtspieß in den Drink geben, so erkennt man sofort einen Bestandteil des Drinks und zeigt, dass frische Früchte verwendet wurden.

Wer es mit dem Mixen nun trotzdem nicht so hat und einen kühlen, aber alkoholfreien Prickel bevorzugt, der sollte sich im Supermarkt nach „Perlmant“ umsehen. Das champagnerähnliche Getränk kam vergangenes Jahr auf den Markt und die Fachpresse ist begeistert.

Der „Perlmant“ wird aus Äpfeln hergestellt, schmeckt aber nur sehr dezent danach und hat nicht den für Cidre oder Apfelwein häufig typischen, leicht muffigen Gärgeschmack, preist sogar der „Spiegel.“ Na dann – Prost! (gg/Perlmant) ■

Alkoholfreie Cocktails

Ipanema:

- 1/2 Limette
- 2 Spritzer Limettensaft oder -sirup
- 4 cl Maracujasaft
- Ginger Ale
- 2 TL Rohrzucker
- Crushed Ice

Die Limette achteln und zusammen mit dem Zucker in einem hohen Glas auspressen/zerquetschen. Maracujasaft und Limettensaft zugeben. Zerkleinertes Eis in das Glas geben, mit Ginger Ale auffüllen und umrühren.

Shirley Temple:

- 3 cl Orangensaft (frisch gepresst)
- 2 cl Limettensaft (frisch gepresst)
- 1 cl Grenadine
- Zitronenlimonade, eiskalt
- 6 bis 8 Eiswürfel
- Cocktailkirschen

Orangen- und Limettensaft in einen Shaker geben und mit drei oder vier Eiswürfeln eine halbe Minute kräftig schütteln. Durch ein Barsieb abgießen und in ein Glas mit vier frischen Eiswürfeln füllen. Nach Geschmack mit Zitronenlimonade aufgießen und die Grenadine darüber laufen lassen, mit Cocktailkirschen verzieren. Den Cocktail mit Trinkhalm servieren.

Coconut Kiss:

- 4 Eiswürfel
- 1 Orange
- 30 g Kokoscreme aus der Dose
- 25 ml süße Sahne
- 100 ml Ananassaft
- 1,5 EL Zitronensaft
- 1 EL Grenadinesirup
- 1 Cocktailkirsche
- Ananasstücke

Die Eiswürfel crushen und in ein hohes Glas geben. Die Orange auspressen. Die Kokoscreme und die Sahne mixen. Orangen- und Ananassaft verrühren und ins Glas geben, darauf das Kokos-Sahne-Gemisch. Grenadinesirup am Glasrand einlaufen lassen. Mit aufgespießten Ananasstücken und Cocktailkirschen garnieren.

