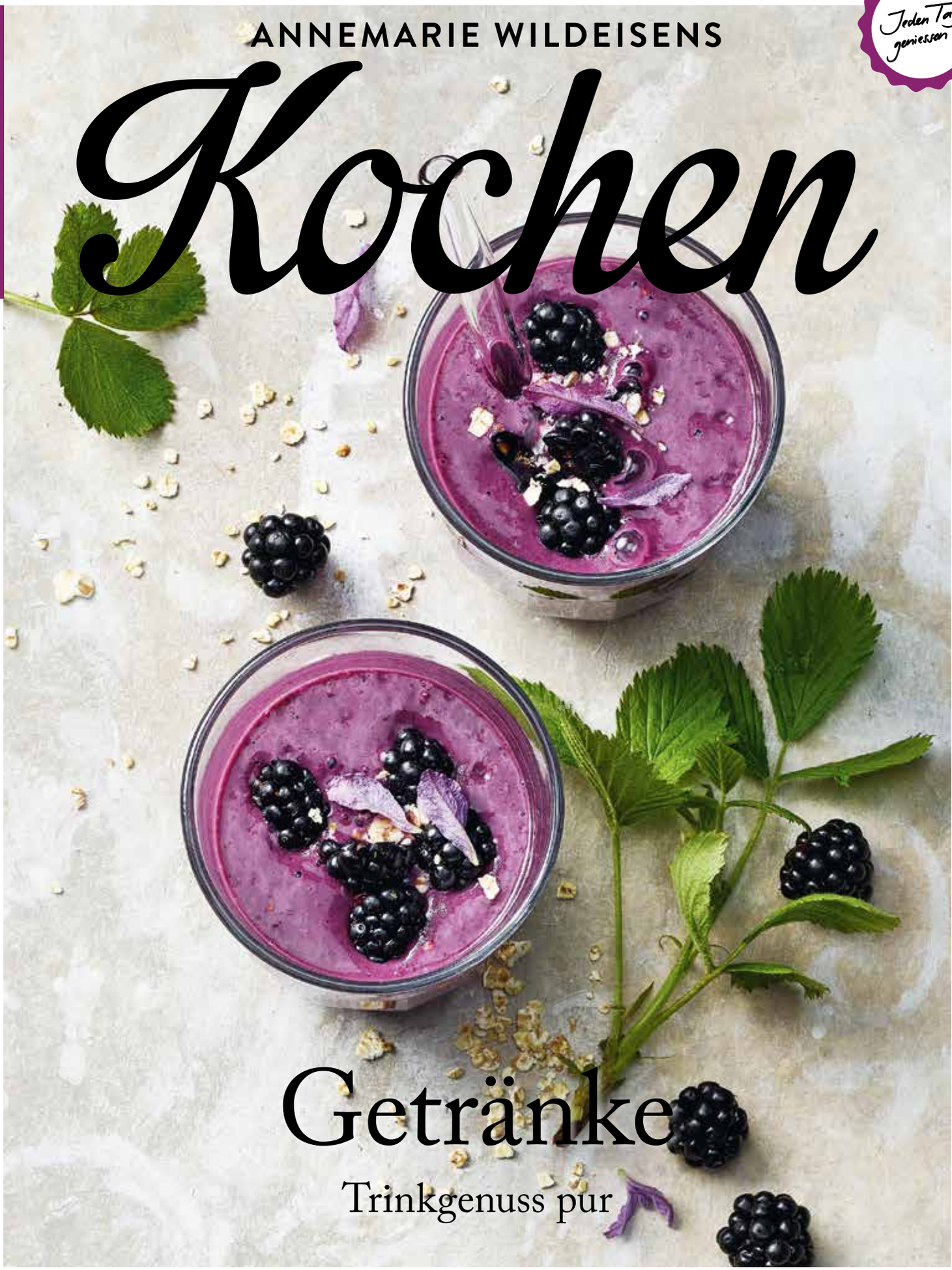
ANNEMARIE WILDEISENS

Kochen

Jeden Tag geniessen



Getränke

Trinkgenuss pur

SMOOTHIE
In unendlichen Variationen geniessbar.

MIT ALKOHOL
Beliebte Klassiker und neue Cocktail-Ideen.

KAFFEE
Nicht nur für einen guten Start in den Tag.

Kochen

Unsere besten Getränke Rezepte

Smoothie

Randen-Himbeer-Smoothie **4**

Bananen-Kokos-Smoothie **5**

Birnen – Kopfsalat– Smoothie **6**

Brombeer-Hafer-Smoothie **7**

Eistee

Klassischer Eistee **8**

Himbeer-Eistee **8**

mit Alkohol

Matcha-Eistee mit Stevia **9**

Grapefruit-Hibiskus-Eistee **9**

Kräuter-Eistee **9**

Mango Mule **10**

Szechuan-Gin-Tonic **11**

Dark and Stormy **12**

Bellini **13**

Aperol Spritz **14**

Aperol-Erdbeer-Spritz **15**

Aperol-Passions-frucht-Spritz **15**

Aperol-Grapefruit-Spritz **15**

Bloody Mary **16**

ohne Alkohol

White Lady **17**

Dry Martini **18**

Englischer Pfeffer-minz-Cocktail **20**

Zitronenlimonade **21**

Passionsfrucht-Ipanema **22**

Ingwer-Tonic-Spritz **23**

Kaffee

Dalgona-Coffee **24**

Iced Espresso **25**

Irish Coffee **26**

So kochen wir

direkt zum REZEPT

Zutaten

Wir verwenden nach Möglichkeit Zutaten aus fairem Handel, Bio-Produkte regionaler Herkunft sowie Fische und Meeresfrüchte, die der WWF oder Greenpeace in ihren Einkaufsratgebern (www.wwf.ch/fisch, www.greenpeace.org) empfehlen. Gemüse, Salate, Kräuter und Früchte werden – wenn im Rezept nicht anders vermerkt – immer im Rohzustand gewogen. Sie sollten vor der Zubereitung gewaschen werden. **ZUBEREITUNG:** Die Angaben für Backofentemperaturen basieren immer auf der Einstellung Unter-/Oberhitze. Andere Einstellungen werden ausdrücklich erwähnt. Bei Umluft/Heissluft muss der Ofen in der Regel 15 °C bis 25 °C niedriger eingestellt werden, da diese Technik eine intensivere Hitze entwickelt. **VORBEREITUNGSZEIT:** Diese Zeit muss man in etwa aufwenden, bevor das Gericht gekocht oder gebacken werden kann. Wird das Gericht nicht gekocht oder gebacken, sollte es in der Vorbereitungszeit fertiggestellt werden können. **KOCH-/BACKZEIT:** Die Zeit, die ein Gericht auf dem Herd oder Grill, im Backofen oder Steamer verbringt, bis es gar ist. **RUHEZEIT:** So lange muss das Gericht ruhen. Sei es zum Abkühlen, Festwerden, Gefrieren oder Marinieren. **DÄMPFEN** kann man in speziellen Aufsätzen für Pfannen, in eingebauten oder frei stehenden Öfen (je nach Hersteller auch Steamer genannt). Alle Garzeiten sind für normale Dämpfgeräte berechnet – nicht für Drucksteamer! – und können je nach Gerät leicht variieren. Bei Unsicherheiten konsultieren Sie bitte die Gebrauchsanweisung zu Ihrem Gerät. **MENGENANGABEN**: Wenn nicht anders vermerkt, sind Esslöffel und Teelöffel immer gestrichen voll dosiert. Unter **Prise** versteht man die Menge, die zwischen 2 Fingerspitzen Platz hat. Eine **Messerspitze** entspricht 2–3 Prisen. 1 Bund Kräuter wiegt etwa 20g. Wir verwenden **mittelgrosse Eier** (50–58g); davon beträgt der Eiweissanteil 30–35g, jener des Eigelbs 20–25g.

wildeisen.ch

Online finden Sie Küchentipps, passende Beilagen, Inspirationen und weitere Informationen zu den Rezepten.

Rezeptverzeichnis alphabetisch geordnet

A Aperol Spritz 14
Aperol-Erdbeer-Spritz 15
Aperol-Passionsfrucht-Spritz 15
Aperol-Grapefruit-Spritz 15
B Bananen-Kokos-Smoothie 5
Bellini 13
Birnen – Kopfsalat– Smoothie 6
Bloody Mary 16
Brombeer-Hafer-Smoothie 7
D Dalgona-Coffee 24
Dark and Stormy 12
Dry Martini 18
E Englischer Pfefferminz-Cocktail 20
G Grapefruit-Hibiskus-Eistee 9
H Himbeer-Eistee 8
I Iced Espresso 25
Ingwer-Tonic-Spritz 23
Irish Coffee 26
K Klassischer Eistee 8
Kräuter-Eistee 9
M Matcha-Eistee mit Stevia 9
Mango Mule 10
P Passionsfrucht-Ipanema 22
R Randen-Himbeer-Smoothie 4
S Szechuan-Gin-Tonic 11
W White Lady 17
Z Zitronenlimonade 21

SMOOTHIES

Nährstoff-Bombe für die kalte Jahreszeit

Hier kommt das Beste aus zwei Jahreszeiten zusammen und dank tiefgekühlter Beeren ist dies auch gar kein Problem.

Randen-Himbeer-Smoothie

ERGIBT 2 Portionen
VORBEREITUNGSZEIT: 10 Minuten

120 g gekochte Randen
150 g tiefgekühlte Himbeeren, aufgetaut
1–2 Esslöffel Zitronensaft
2 dl Wasser
2 Esslöffel Mandelmus
nach Belieben 1–2 Teelöffel Honig

1 Die Randen schälen und in Würfel schneiden.
2 Randen, Himbeeren, Zitronensaft, Wasser, Mandelmus und nach Belieben etwas Honig im Standmixer fein pürieren. Auf zwei Gläser verteilen und sofort servieren.

TIPP
Anstelle von Wasser kann auch eine Pflanzenmilch verwendet werden.

Frischekick

Cremig, fein und erfrischend ist dieser Smoothie mit Banane und Kokosnuss – und schnell zubereitet sowieso.

Bananen-Kokos-Smoothie

ERGIBT 2 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT: 5 Minuten

1 grosse reife Banane
1 Limette
2½ dl Kokosmilch
200 g Eiswürfel

1 Die Banane schälen und in Stücke schneiden. Den Saft der Limette auspressen.
2 Banane, Limettensaft, Kokosmilch sowie Eiswürfel in den Standmixer geben und zu einem cremigen Smoothie pürieren. In Gläser füllen und sofort servieren.

Pro Portion 2 g Eiweiss, 23 g Fett, 9 g Kohlenhydrate; 257 kKalorien oder 1063 kJoule, Glutenfrei, Lactosefrei

TIPP
Wer es süsser mag, kann den Smoothie mit Honig, Agavendicksaft oder Dattelhonig abschmecken.

Die Mischung machts

Ein gesunder Smoothie sollte eine ausgeglichene Mischung aus Früchten und Gemüse und damit nicht zu süss sein. Neben Gemüse wie Kohlrabi und Gurke eignen sich auch Blattsalate wie Kopfsalat oder Lattich sehr gut. Und für wen es doch ein bisschen süsser sein darf, der gibt am besten etwas unraffinierten Zucker in Form von Birnel oder Agavendicksaft bei.

Birnen – Kopfsalat – Smoothie

1 PORTION
ZUBEREITUNGSZEIT: 5 Minuten

1 kleine reife Birne
35 g Kopfsalatblätter
1 dl kaltes Wasser
1 Teelöffel Zitronensaft
1 Teelöffel Raps- oder Nussöl
4 Eiswürfel
nach Belieben etwas Birnel zum Süssen

1 Birne nach Belieben schälen, vierteln, entkernen und in Stücke schneiden. Kopfsalat in Streifen schneiden.
2 Birnen und Salatblätter mit allen restlichen Zutaten in einen Mixbecher geben und im Mixer oder Blender fein pürieren. Smoothie in ein Glas füllen und sofort servieren.

Pro Portion 1 g Eiweiss, 5 g Fett, 12 g Kohlenhydrate; 97 kKalorien oder 407 kJoule, Glutenfrei, Lactosefrei

BLAUE (MORGEN)STUNDE

Wussten Sie, dass die Brombeere eigentlich gar keine Beere, sondern eine Sammelsteinfrucht ist? Zudem besitzt sie viel Beta-Carotin, Magnesium und Kalium, sodass dieser Smoothie zusammen mit dem Hafer ein gesunder Start in den Morgen ist.

Brombeer-Hafer-Smoothie

ERGIBT 1 Portion
VORBEREITUNGSZEIT: 5 Minuten

100 g Brombeeren
20 g Haferflocken
1 dl Pflanzen- oder Buttermilch
1 dl Apfelsaft

1 Alle Zutaten in einen grossen Becher geben und mit dem Stabmixer oder im Blender fein pürieren. In ein Glas füllen und sofort servieren.

Pro Portion 7 g Eiweiss, 2 g Fett, 32 g Kohlenhydrate; 197 kKalorien oder 829 kJoule, Lactosefrei

EISKALT: EISTEE

Die wohl beste Erfrischung, die man sich im Sommer wünschen kann.

Klassischer Eistee

ERGIBT etwa 1 Liter
VORBEREITUNGSZEIT: 15 Minuten
RUHEZEIT: 2 Stunden

1 Liter Wasser
4 Beutel Schwarztee
40–60 g brauner Zucker
2 unbehandelte Zitronen
ZUM SERVIEREN:
einige Zweige Minze
nach Belieben Eiswürfel

1 In einer Pfanne das Wasser aufkochen. Vom Herd ziehen und die Teebeutel sowie den Zucker beifügen. 5 Minuten ziehen lassen.
2 Die Zitronen halbieren und in Scheiben schneiden.
3 Die Teebeutel entfernen und den Tee in eine grosse Kanne füllen. Die Zitronenscheiben beifügen. Den Tee mindestens 2 Stunden kalt stellen.
4 Zum Servieren den Tee mit Minzeblättchen sowie nach Belieben einigen Eiswürfeln in Gläser füllen.

TIPP
Man kann den Tee auch mit alternativen Süssungsmitteln wie Stevia oder Birkenzucker zubereiten. Die Menge entsprechend der Süsskraft des jeweiligen Produktes sowie dem persönlichen Geschmack anpassen.

Himbeer-Eistee

ERGIBT etwa 1 Liter
VORBEREITUNGSZEIT: 15 Minuten
RUHEZEIT: 2 Stunden

200 g frische Himbeeren
80 g Himbeersirup
8 dl Wasser
3 Esslöffel Früchte- oder Beerentee
1 dl Zitronensaft
ZUM SERVIEREN:
3–4 Zweige Minze
50 g frische Himbeeren
nach Belieben Eiswürfel

1 Die Himbeeren mit dem Sirup in einen hohen Becher geben und mit dem Stabmixer pürieren.
2 In einer Pfanne das Wasser aufkochen. Vom Herd ziehen und das Himbeerpüree sowie den Tee beifügen. 10 Minuten ziehen lassen.
3 Den Tee durch ein Sieb in einen Krug passieren. Den Zitronensaft beifügen. Den Tee mindestens 2 Stunden kalt stellen.
4 Zum Servieren den Tee mit Minzeblättern, Himbeeren und nach Belieben Eiswürfeln in Gläser füllen.

Matcha-Eistee mit Stevia

ERGIBT etwa 1 Liter
VORBEREITUNGSZEIT: 10 Minuten
RUHEZEIT: 2 Stunden

1 Liter Wasser
2 Esslöffel Matcha-Pulver
20 g Stevia Cristal
2 Limetten
ZUM SERVIEREN:
1 Limette
nach Belieben Eiswürfel

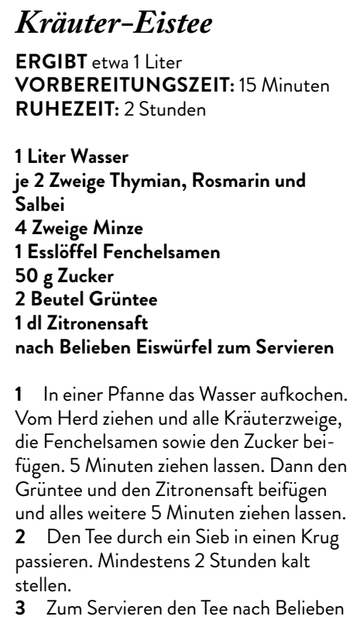
1 In einer Pfanne 7 dl Wasser aufkochen. Vom Herd ziehen und das restliche Wasser (3 dl) beifügen. Matcha und Stevia beifügen und alles in einen Krug giessen.
2 Den Saft der Limetten auspressen und zum Tee geben. Den Tee mindestens 2 Stunden kalt stellen.
3 Zum Servieren die Limette halbieren und in Scheiben schneiden. Den Tee mit Limettenscheiben und nach Belieben Eiswürfeln in Gläser füllen.

Grapefruit-Hibiskus-Eistee

ERGIBT etwa 1 Liter
VORBEREITUNGSZEIT: 10 Minuten
RUHEZEIT: 2 Stunden

10 g Ingwer
7 dl Wasser
2–3 Esslöffel Hibiskus- oder Früchtetee (entspricht 2 Beuteln)
50 g brauner Zucker
3 dl Grapefruitsaft
ZUM SERVIEREN:
½ Grapefruit
nach Belieben Eiswürfel

1 Den Ingwer in dünne Scheiben schneiden.
2 In einer Pfanne das Wasser aufkochen. Vom Herd ziehen und den Ingwer, den Tee sowie den Zucker beifügen. 8 Minuten ziehen lassen.
3 Den Tee durch ein Sieb in einen Krug passieren. Den Grapefruitsaft beifügen. Den Tee mindestens 2 Stunden kalt stellen.
4 Zum Servieren die Grapefruit vierteln und in Scheiben schneiden. Den Tee mit Grapefruitscheiben sowie nach Belieben Eiswürfeln in Gläser füllen.



Kräuter-Eistee

ERGIBT etwa 1 Liter
VORBEREITUNGSZEIT: 15 Minuten
RUHEZEIT: 2 Stunden

1 Liter Wasser
je 2 Zweige Thymian, Rosmarin und Salbei
4 Zweige Minze
1 Esslöffel Fenchelsamen
50 g Zucker
2 Beutel Grüntee
1 dl Zitronensaft
nach Belieben Eiswürfel zum Servieren

1 In einer Pfanne das Wasser aufkochen. Vom Herd ziehen und alle Kräuterzweige, die Fenchelsamen sowie den Zucker beifügen. 5 Minuten ziehen lassen. Dann den Grüntee und den Zitronensaft beifügen und alles weitere 5 Minuten ziehen lassen.
2 Den Tee durch ein Sieb in einen Krug passieren. Mindestens 2 Stunden kalt stellen.
3 Zum Servieren den Tee nach Belieben mit Eiswürfeln in Gläser füllen.

EXOTISCH-FRUCHTIGER MIX

Mule ist ein Drink auf der Basis von Gingerbeer oder Ginger-Ale. Hier kommt er in einer fruchtigen Variante mit Mango und Limette daher.

Mango Mule

ERGIBT 2 Portionen

100 g frische Mango, gerüstet gewogen
½ dl frisch gepresster Limettensaft
1 dl Wodka
10 Eiswürfel
3 dl Gingerbeer
nach Belieben Minze zum Garnieren

1 Die Mango mit dem Limettensaft in einen hohen Becher geben und fein pürieren.
2 Das Fruchtpüree mit dem Wodka und den Eiswürfeln auf 2 Becher oder Tumbler verteilen. Mit Gingerbeer auffüllen, nach Belieben den Drink mit Minze garnieren. und sofort servieren.

GEPFEFFERTES VERGNÜGEN

Ein Gin-Tonic der besonderen Art: Erst lassen wir grob gemahlenen Szechuan-Pfeffer über Nacht im Gin ziehen, dann bringen wir mit Basilikum, Limettensaft und Tonic Water alle Zutaten für unseren feurigen Drink zusammen.

Szechuan-Gin-Tonic

ERGIBT 2 Portionen

1 Esslöffel Szechuan-Pfeffer
1 dl Gin
2 Zweige Basilikum
1 Limette
12 Eiswürfel
3 dl Tonic Water

1 Den Pfeffer im Mörser grob zerstossen. Mit dem Gin mischen und zugedeckt 6–8 Stunden oder über Nacht ziehen lassen.
2 Vom Basilikum 2 Blätter für die Garnitur beiseitelegen, den Rest mitsamt den Stielen grob schneiden. Den Saft der Limette auspressen. Basilikum, Limettensaft, Pfeffer-Gin sowie ½ der Eiswürfel in einen Cocktail-Shaker geben. Alles kräftig schütteln und anschliessend durch ein feines Sieb in Longdrink-Gläser absieben.
3 Die restlichen Eiswürfel zum Drink geben. Mit Tonic Water auffüllen und mit Basilikum garnieren. Sofort servieren.

EIN DRINK WIE EIN STURM

Dieser Longdrink verdankt der Legende nach seinen Namen seiner typischen Färbung, die an dunkles, stürmisches Seefahrerwetter erinnern soll.

Dark and Stormy

1 PORTION
ZUBEREITUNGSZEIT: 5 Minuten

2 cl frisch gepresster Limettensaft
6–8 Eiswürfel
nach Belieben 2–3 Limettenschnitze
1½ dl Ginger Beer
6 cl dunkler Rum

1 Limettensaft und Eiswürfel in ein hohes, schmales Glas geben. Das Ingwerbier dazu giessen und nach Belieben Limettenschnitze beifügen. Nun den Rum langsam beifügen, sodass sich Rum und Ingwerbier nicht vermischen. Dies geht am besten, wenn man den Rum über einen Löffelrücken fliessen lässt, welcher dicht über das Ingwerbier gehalten wird.

TIPP
Wer sich mit der Masseinheit «cl» schwertut oder nicht den entsprechenden Messbecher zur Hand hat, kann die Flüssigkeiten auch abwägen. 1 cl entspricht 10 g; für 6 cl Rum braucht man also 60 g, was sich mit jeder gängigen Küchenwaage abmessen lässt.

Der Bellini – vom grossen Künstler inspiriert

Jede gute Cocktailbar, die etwas auf sich hält, hat den Bellini im Angebot. Als der Drink erfunden wurde, spielte jedoch nicht der Geschmack, sondern die Farbe die Hauptrolle.

Und wieder einmal ist es «Harry's Bar» in Venedig, der man einen zeitlosen Klassiker zu verdanken hat. Denn es war auch dieser Ort, an dem das Carpaccio das Licht der Welt erblickte. Seine Kreationen nach bedeutenden Malern der Renaissance zu benennen, hat natürlich System; sowohl bei Vittore Carpaccio als auch bei Giovanni Bellini, die als Namensgeber herhalten mussten. Giuseppe Cipriani, der kreative Kopf dahinter, schien im Jahr 1948 ziemlich frustriert gewesen zu sein: Neidvoll blickte er auf die Franzosen mit ihren schicken Champagner-Cocktails und kam zum Schluss, dass es ein eigenständiges italienisches Pendant dazu brauchte. Säuerliche Drinks waren bei den Gästen gerade nicht sehr populär, weshalb es ein süsser Cocktail sein sollte, der nicht wegen des Champagners, sondern wegen des Proseccos für Prickeln im Glas sorgte. Als grosser Bewunderer von Bellinis Gemälden hatte es Cipriani das vom Künstler oft verwendete zarte Rosa angetan, und so versuchte er, diese farbliche Nuance mittels Pfirsichmark nachzubilden. Das klappte nach einigen Versuchen und schmeckte darüber hinaus auch noch bestens – der Bellini war geboren. Zu dieser Zeit war «Harry's Bar» der Treffpunkt schlechthin für die Bohème, Orson Welles, Truman Capote und Ernest Hemingway kamen regelmässig hierher, und so war es nur eine Frage der Zeit, bis der Bellini von Venedig aus zuerst New York und dann die ganze Welt eroberte.

Bellini

2 PORTIONEN

½ reifer weisser oder gelber Pfirsich
3 dl kalter trockener Prosecco

1 Den Pfirsich kurz in kochendem Wasser blanchieren, sofort unter kaltem Wasser abschrecken und die Haut abziehen. Den Pfirsich in Würfel schneiden, in einen hohen Becher geben und mit dem Stabmixer fein pürieren.
2 Das Pfirsichpüree auf 2 Schaumweingläser verteilen. Etwas Prosecco dazugiessen und mit einem Löffel verrühren, dann mit dem restlichen Prosecco auffüllen. Sofort servieren.

Bittersüsser Klassiker

Der Aperol Spritz ist aus der heutigen Barkultur nicht mehr wegzudenken. Die geniale Einfachheit des Rezepts erlaubt zudem eine Vielzahl an Variationen. Hier sind drei davon.

Aperol Spritz

GRUNDREZEPT für 1 Portion

3–4 Eiswürfel und **1 Orangenscheibe** in ein grosses bauchiges Rotweinglas geben. 4 cl Aperol darüber geben und mit **6 cl Prosecco** (siehe Tipp) auffüllen. Sofort servieren.

TIPP
Verwenden Sie einen trockenen Prosecco, da der Aperitif-Likör Aperol bereits relativ süss ist. Anstelle von Prosecco kann man auch Weisswein verwenden und gibt für ein leichtes Prickeln am Schluss einen Schuss kohlensäurehaltiges Mineralwasser dazu.

Aperol-Erdbeer-Spritz

ERGIBT 1 Portion

4 Erdbeeren rüsten und in Würfel schneiden. Die Erdbeeren mit **4 cl Aperol** in einen hohen Becher geben und pürieren. **3–4 Eiswürfel** in ein grosses bauchiges Rotweinglas geben und das Erdbeerpüree darüber geben. Mit **6 cl Prosecco** auffüllen. Nach Belieben mit **1 Erdbeere** dekorieren.

Aperol-Passionsfrucht-Spritz

ERGIBT 1 Portion

1 Passionsfrucht halbieren und das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauskratzen. Mit **3–4 Eiswürfeln** und **4 cl Aperol** in ein grosses bauchiges Rotweinglas geben. Mit **6 cl Prosecco** auffüllen. Nach Belieben mit **1 Zweiglein Zitronenmelisse** garnieren.

Aperol-Grapefruit-Spritz

ERGIBT 1 Portion

10 cl rosa Grapefruitsaft mit **4 cl Aperol, 3–4 Eiswürfeln** sowie **2–3 Minzeblätter** in ein grosses bauchiges Rotweinglas geben. Mit **6 cl Prosecco** oder **Weisswein** auffüllen und nach Belieben mit Minze garnieren.

Älter als der Aperol ist der «Spritz»: Trotz seines unbestrittenen italienischen Ursprungs klingt der Name auffällig unitalienisch. Die Geschichte beginnt in Venedig, das von 1815 bis 1866 von den Österreichern beherrscht wurde. Den Besatzern schmeckten die kraftvollen italienischen Weissweine aber nur bedingt – zu mächtig, zu schwer, fanden sie. Also bedienten sie sich eines traditionellen Kniffs und spritzen den Wein mit Sprudelwasser auf, um ihn leichter und frischer zu machen: Der «Spritz» oder «Sprizz» war geboren. Nach dem Ende des Königreichs Lombardo-Venetien gehörte Venedig ab 1866 wieder zu Italien. Die Österreicher gingen, der Name «Spritz» ist geblieben. In Italien spritzte man irgendwann nicht nur Weisswein auf, sondern auch Kräuterliköre und andere Spirituosen; somit gelten ziemlich viele Cocktails als «Spritz». Im Jahr 1919 entwickelten die italienischen Brüder Silvio und Luigi Barbiere exklusiv für die internationale Messe von Padua einen Aperitif aus Rhabarber, Chinarinde, Gelbem Enzian, Bitterorange sowie jeder Menge Kräuter und Gewürze und nannten ihn Aperol. Die Rezeptur ist bis heute dieselbe geblieben. In der Nachkriegszeit 1919–1931 wurde der fruchtig-bittere Likör in Italien sehr populär. Es dauerte nicht lange, bis auch dieser Drink aufgespritzt wurde. Jedoch kam man irgendwann auch auf die Idee, die erfrischende Kohlensäure lieber durch die Zugabe von Prosecco zu erzeugen. Der Aperol Spritz wurde in den 1950er-Jahren intensiv beworben, erstmals in TV-Spots, und feierte in den hedonistischen 80ern eine erste Ära des Glamours, was aber kaum über Italien hinausreichte. Erst zu Beginn des 21. Jahrhunderts, als Aperol Teil der Campari-Gruppe wurde, begann der internationale Siegeszug. Der Aperol Spritz ist heute fester Bestandteil der Barkultur und hat einen Stammplatz in den Top Ten auf der Rangliste der meistverkauften Cocktails der Welt.

Eine Amerikanerin in Paris

Er gilt als uramerikanischer Cocktail-Klassiker, kreiert wurde die Bloody Mary aber erstmals in «Harry's New York Bar» in Paris.

Bloody Mary

ERGIBT 1 Portion

5 cl Wodka
1½ dl Tomatensaft
1 Esslöffel Zitronensaft
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
3 Tropfen Worcestershiresauce
2–5 Tropfen Tabasco
2–4 Eiswürfel
1 kleiner Zweig Stangensellerie zum Servieren

1 Wodka und Tomatensaft in ein Longdrinkglas geben. Mit Zitronensaft, Salz, frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer, Worcestershiresauce und Tabasco würzen.
2 Die Eiswürfel und den Stangensellerie beifügen und gut umrühren. Die Bloody Mary sofort servieren.

Verführung in Weiss

Die White Lady hat es in sich: Der Zitronensaft verleiht dem Drink zwar eine frische Note, aber Gin und Cointreau machen aus ihm eine «gefährliche» Lady.

White Lady

1 PORTION

6 cl Gin
3 cl Cointreau
3 cl Zitronensaft
4–5 Eiswürfel
nach Belieben 1 Stück fein abgeschälte Zitronenschale

1 Alle Zutaten in einen Shaker geben und etwa 20 Sekunden kräftig schütteln. Durch ein Sieb in ein Cocktail-Glas absieben. Nach Belieben mit Zitronenschale garnieren.

Cocktails mit Geschichte
Die Ikone schlechthin

Wie man es dreht und wendet: Der Dry Martini ist der berühmteste Cocktail der Welt. Stark, puristisch, eiskalt, ästhetisch und der lebende Beweis dafür, dass der Schlüssel zur Perfektion meistens in der Einfachheit liegt. Gin und trockener Wermut, garniert mit einer Olive, serviert in einem konischen Cocktailglas mit langem Stiel. Das Spannende am Martini ist nicht seine Entstehungsgeschichte – vermutlich hat er sich irgendwo in New York aus dem «Martinez» (süsser Wermut mit Gin) entwickelt –, sondern die schiere Menge an Geschichte, mit welcher dieser Drink seit seiner Geburt aufgeladen wurde. Während der Prohibition war Gin die vielleicht am meisten verbreitete illegale Spirituose, da er vergleichsweise leicht herzustellen war. Mit dem Ende des Verbots begann auch der Siegeszug des Martini. Das Mischverhältnis änderte sich dabei ständig: Frühe Martinis wurden zu gleichen Teilen aus Gin und süssem Wermut gemixt, doch der Gin wurde immer besser und die Martinis stärker, trockener. «Trocken» hat bei einem Martini übrigens nichts mit der Art des verwendeten Wermuts zu tun; vielmehr bedeutet es: «weniger Wermut!». Bei trockenen Martinis ist das Gin-Wermut-Verhältnis 6 zu 1, staubtrocken heisst 12 zu 1, Hemingway trank seinen im Verhältnis 15 zu 1 und bei Winston Churchill heisst es, er habe einfach nur die Flasche Wermut am anderen Ende des Raums angeschaut, während er sich seinen Gin eingeschenkt hat. Für wahre Puristen ist der wohl berühmteste Martinitrinker der Welt, James Bond, alles andere als ein Vorbild. Denn 007 ersetzt den wacholderwürzigen Gin meist durch geschmacksarmen Wodka und mag ihn geschüttelt, nicht gerührt; Rührer würden nicht einmal im Traum daran denken, ihren Gin durch das Herumschleudern zu «verletzen» und ihn dadurch zu trüben. Denn erst der kristallklare Anblick macht für sie den Martini zur unsterblichen Ikone.

Dry Martini

ERGIBT 1 Portion

6 cl Gin
1, 5 cl trockener Wermut, z.B. Noilly Prat
3–4 Eiswürfel
1 grüne Olive

1 Gin und Wermut mit den Eiswürfeln in einen Shaker geben und alles mit einem Löffel etwa 10-mal umrühren. Dann durch ein Sieb in ein klassisches Martini-Glas absieben.
2 Die Olive auf einen Zahnstocher oder kleinen Spiess stecken und den Martini damit garnieren. Sofort servieren.

TIPP
Besonders erfrischend: Das Cocktailglas im Tiefkühler etwa 10 Minuten vorkühlen.

KOCHEN
2024

Und jetzt?

3 Ausgaben
für
CHF 20
statt CHF 36*

Wir haben die Rezeptideen.

wildeisen.ch/abo

*Im Vergleich zum Einzelverkaufspreis.

Kochen

OHNE ALKOHOL

SOMMERLICHE COCKTAILS

Durch den Mentholgehalt bringt Minze eine angenehme Frische in sommerliche Getränke – ob mit oder ohne Alkohol.

Englischer Pfefferminz-Cocktail

ERGIBT 2 Portionen

ca. 20 g frischer Ingwer
1 Limette
1 Orange
½ dl Pfefferminz-Sirup
6–8 Eiswürfel
4–6 frische Minzblätter
4 dl Mineralwasser

1 Den Ingwer schälen und fein reiben. Den Saft der Limette und der Orange auspressen. Beide Säfte mit dem Ingwer mischen.
2 Zuerst den Saft, dann den Sirup und dann die Eiswürfel und die Minze in die Gläser geben, mit Mineralwasser auffüllen.

Zitronenlimonade

ERGIBT etwa 1 Liter
VORBEREITUNGSZEIT: 10 Minuten
RUHEZEIT: 12 Stunden

4–5 unbehandelte Zitronen
80 g Zucker
2–3 Zweige Zitronen- oder normaler Thymian
3 dl Wasser
5–7 dl kohlensäurehaltiges Mineralwasser, je nach gewünschter Süsse
Crushed Ice zum Servieren

1 Von 3 Zitronen mit dem Sparschäler den gelben Schalenteil dünn ablösen, dabei darauf achten, dass sie möglichst keine weisse Haut enthält, sonst wird die Limonade später sehr bitter.
2 Alle Zitronen auspressen und 1½ dl Saft abmessen.
3 Den Zitronenschale mit dem Zucker und dem Thymian im Mörser kräftig anquetschen. Die Zitronenzucker mit dem Zitronensaft und dem Wasser mischen und zugedeckt über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.
4 Den Limonadenansatz durch ein Sieb in eine Karaffe sieben. Mit Mineralwasser auffüllen.
5 Zum Servieren in die Gläser reichlich Eis geben und mit der Limonade auffüllen. Nach Belieben mit Thymian garnieren.

TIPP
Wer es süss mag, gibt entweder von Anfang an mehr Zucker bei oder süsst später mit Puderzucker nach.

SOMMER PUR

Eine klassische fermentierte Limonade benötigt etwas Zeit – nicht so aber diese in unserem Rezept, welches schnell zubereitet ist und für prickelnd-säuerliches Zitronen-Feeling sorgt.

FÜR EINEN KÜHLEN KOPF

Bei diesem Sommerdrink kann man auch an warmen Tagen einen kühlen Kopf bewahren, denn er kommt ganz ohne Alkohol aus.

Passionsfrucht-Ipanema

ERGIBT 1 Portion

1 Passionsfrucht
½ unbehandelte Limette
Crushed Ice
1½ dl Ginger Ale

1 Die Passionsfrucht halbieren und das Fruchtfleisch in ein Glas schaben.
2 Die Limette vierteln und die Stücke ins Glas zur Passionsfrucht geben. Mit einer Kelle oder einem Stössel leicht anquetschen.
3 Das Glas zur Hälfte mit Crushed Ice füllen und mit Ginger Ale auffüllen. Sofort servieren.

Scharfe Exotik

Mit diesem Aperitif wird einem auch im Winter nicht kalt. Die scharf-wärmende Würze des Ingwers heizt von innen her…

Ingwer-Tonic-Spritz

2 GLÄSER

6 Eiswürfel
1 Passionsfrucht
6 cl Ingwer-Likör
1 Tonic Water (20 cl)
2 dl trockener Schaumwein

1 Die Eiswürfel auf 2 Gläser verteilen. Die Passionsfrucht halbieren und das Fruchtfleisch mit einem Löffel herausschaben und auf die Gläser verteilen.
2 Den Likör und das Tonic Water auf die Gläser verteilen und alles gut verrühren. Mit dem Schaumwein auffüllen und sofort servieren.

KAFFEE

Trendgetränk des Jahres

Der Dalgona-Coffee ist so etwas wie ein umgekehrter Cappuccino: Instant-Kaffee wird mit Zucker schaumig geschlagen und auf eisgekühlter oder warmer Milch serviert.

Dalgona-Coffee

ERGIBT 4 Portionen
VORBEREITUNGSZEIT: 5 Minuten

6 Esslöffel Instant-Kaffee
6 Esslöffel Zucker
8-9 Esslöffel kochend heisses Wasser
12 Eiswürfel
6 dl kalte Milch, auch Pflanzenmilch

1 Den Instant-Kaffe mit dem Zucker und dem heissen Wasser in einem hohen Becher vollständig auflösen. Den Kaffeesirup kalt stellen.
2 Vor dem Servieren den möglichst eiskalten Kaffeesirup mit einem elektrischen Milchschäumer oder dem Handrührgerät so lange aufschlagen, bis ein fester, cremiger Kaffeeschaum entstanden ist.
3 Die Milch mit dem Eis in Gläsern verteilen. Den Schaum darüber geben. Umrühren und sofort geniessen.

Iced Espresso

FÜR 1 GLAS
VORBEREITUNGSZEIT: 5 Minuten
RUHEZEIT: 30 Minuten

1 frisch aufgebrühter Espresso
4 Eiswürfel
1–2 Esslöffel gezuckerte Kondensmilch, je nach gewünschter Süsse

1 Den Espresso nach der Zubereitung sofort etwa 30 Minuten möglichst kalt stellen.
2 Die Eiswürfel in ein Glas geben und den kalten Espresso darüber giessen. Die Kondensmilch langsam in das Glas fliessen lassen. Den Iced Espresso sofort servieren.

Pro Portion 2 g Eiweiss, 3 g Fett, 17 g Kohlenhydrate; 104 kKalorien oder 437 kJoule, Glutenfrei

IRISCHE UMARMUNG

Kaffee, Rahm, Zucker und natürlich Whiskey – mehr braucht es nicht für einen richtigen Irish Coffee. Wie bei fast allen grossartigen Rezepten ist seine Entstehung dem Zufall zu verdanken.

Der Irish Coffee – und das ist mehr oder weniger gut belegt – wurde in einer stürmischen Winternacht an der wilden Westküste Irlands im Jahr 1942 geboren. Zu dieser Zeit war Foynes in der Grafschaft Limerick einer der wichtigsten Zwischenstopps für Flugreisen zwischen Europa und den Vereinigten Staaten und Kanada. Das liegt daran, dass die damals eingesetzten Maschinen den Flug über den grossen Teich noch nicht nonstop bewältigen konnten. In besagter Nacht musste ein Passagierflugzeug mit dem Ziel New York aufgrund heftiger Atlantikstürme umkehren und nach Foynes zurückkehren, um am nächsten Tag einen weiteren Versuch zu unternehmen. In Foynes war man mittlerweile daran gewöhnt, müde Reisende zu empfangen: Als der Chefkoch Joe Sheridan von der bevorstehenden Rückkehr des Flugzeugs erfuhr, bereitete er Kaffee mit braunem Zucker, irischem Whiskey und Rahm zu, um die durchgefrorenen Passagiere aufzuwärmen. Nachdem er die köstliche Mischung probiert hatte, soll einer der Passagiere gefragt haben: «Ist das brasilianischer Kaffee?», woraufhin Joe antwortete: «Nein, das ist irischer Kaffee», und damit war die Legende geboren. Gut, um genau zu sein: Erst als der Reiseschriftsteller Stanton Delaplane das Rezept ein paar Jahre später mit ins Buena Vista Hotel in San Francisco nahm, ging es richtig los. Bevor der Drink dort zum Hit wurde, hatte Jack Koeppler, der zuständige Barkeeper, mit einem nicht unerheblichen Problem zu kämpfen: Der Rahm sank einfach immer wieder in die Flüssigkeit ein. Dafür reiste Koeppler sogar nach Irland, um sich von Joe Sheridan in die Geheimnisse des Irish Coffee einweihen zu lassen. Der Rest ist bekanntlich Geschichte.

Irish Coffee

FÜR 1 PORTION

½ dl Rahm
4 cl Whiskey, am besten Irish Whiskey
5 g brauner Zucker
12 cl frisch zubereiteter Kaffee

1 Den Rahm steif schlagen.
2 Whiskey, Zucker und heissen Kaffee in ein vorgewärmtes Glas geben. Mit einem Löffel sorgfältig umrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den Rahm auf den Kaffee geben und sofort servieren.

Folgen Sie uns auf Social Media!

Köstliche Inspirationen, saisonale Rezeptempfehlungen, Fragerunden, exklusive Wettbewerbe und spannende Blicke hinter die Kulissen.

Annemarie Wildeisens Kochen

@wildeisen.ch

Kochen-Zeitschrift

Annemarie Wildeisen's KOCHEN

Newsletter

Abonnieren Sie unsere Newsletter und erhalten Sie regelmässig abwechslungsreiche Menüvorschläge und Tipps zum Schlemmen und Geniessen.

www.wildeisen.ch/newsletter