



COCKTAIL
GURUS



Clover Club

ZUTATEN:

- ‡ 6 cl Gin
- ‡ 2 cl Himbeersirup
- ‡ 3 cl Frisch gepresster Zitronensaft
- ‡ 1 Eiweiß
- ‡ Zitronenzeste
- ‡ Eiswürfel

(1 cl = 10 ml = 0,01 Liter)

ZUBEHÖR:

- ‡ Cocktail Shaker
- ‡ Strainer/Sieb
- ‡ Messbecher
- ‡ [Gefrostetes] Trinkglas

ZUBEREITUNG:

Das Eiweiß trennen und in den Shaker geben, das Eigelb wird NICHT benötigt.

(Tipp: Diesen Schritt zuerst ausführen, für den Fall, dass das Trennen des Eiweißes schief geht!)

Dann 6 cl Gin und 2 cl Himbeersirup dazugeben. Daraufhin noch 3 cl Zitronensaft auspressen und dazu geben.

(Das kann je nach Zitrone, Jahreszeit etc. einer halben, oder sogar einer ganzen Frucht entsprechen.)

Den Drink nun einmal „dry“ ohne Eis schütteln damit er schön schaumig wird. Anschließend noch einmal mit Eis schütteln. Nun wird der Cocktail „geworfen“. Das heißt, die Flüssigkeit wird mehrfach vom oberen Teil des Shakers in den unteren (und wieder zurück) gegossen, hierbei werden Entfernung der beiden Shaker Teile und Geschwindigkeit Schritt für Schritt erhöht.

(Achtung: Das Eis wird hierbei mit Hilfe des Siebs im Shaker gehalten! Im Video ab 2:35 gut zu sehen!)

Nun wird der Drink ohne Eiswürfel in ein vorgefrostedes Glas gegeben. Am Schluss noch eine Zitronenzeste über dem Drink andrücken, etwas am Glasrand reiben und zum Drink geben.

CHEERS!

Youtube Video zum Rezept!

