



Cold Drip White Russian

von Bastian Drews, Hamburg

5 cl Kaffee-Vodka*
5 cl frische Vollmilch 3,9 %

Glas: Tumbler
Garnitur: keine
Zubereitung: Gekühlte Zutaten auf frische Eiswürfel in einen Tumbler geben und verrühren.

* Kaffee-Vodka

0,5 l Vodka
50 g frisch gemahlener Brühkaffee



Rosemary Gimlet

von Marco Beier, Flüssige Lösungen,
München

5 cl Rosemary Gin*
4 cl Rose's Lime Juice
0,5 cl frischer Limettensaft
1 Dash Salztinktur 10 %

Glas: Coupette
Garnitur: kleiner Rosmarinweig
Zubereitung: Alle Zutaten in einen Shaker geben und mit Eiswürfeln ca. 10–20 Sekunden (15–20-mal) schütteln. In das vorgekühlte Cocktailglas auf Eiswürfel doppelt abseihen.

* Rosemary Gin

0,5 l London Dry Gin
5 EL getrockneter Rosmarin



Three Wishes Gin Tonic

von Volker Seibert, Seiberts, Köln

5,5 cl Cold-Drip-Gin*
Fever Tree Tonic Water

* Three Wishes Gin oder Vodka

0,5 l Gin oder Vodka (Beefeater 24 oder Ciroc werden im Seiberts benutzt)
Erste Kammer: Mix aus Zesten von unbehandelter Pink Grapefruit, Blut-
orangen und Orangen

Zweite Kammer: In Camparisirup mazerierte und getrocknete Zitronenräder

Dritte Kammer: 10 Zweige Thymian à ca. 6 cm, 2 Stangen Zitronengras
– aufgeschnitten, 20 Pfefferkörner Szechuanpfeffer, 8 Kapseln grüner
Kardamom und 2 Barlöffel getrocknete Zitronenmyrte im Teebeutel.

(Wer keinen Cold Drip mit drei Kammern besitzt, der kann die einzelnen
Mazerate auch nacheinander durchlaufen lassen. Jeder Durchlauf ent-
spricht einer Kammer.)

