

EXPERIENCE

AMERICAN EXPRESS

N°1
2010

Bike-Trends · Reisetipps für den Sommer · MARITIME JUWELEN
Plus: Taucheruhren · Insidelticketessen · HOME & LIVING · Wearables



JAZZ-COCKTAIL

JOSÉ JAMES UND
SEINE HOMMAGE AN
BILLIE HOLIDAY

plus

GRÜNE
WELLE
BELEBEN'S
VIELFARBIGEN
BOCKWÄNTERS

IMMER
FLÜSSIG
ETTS GEDIE
FÜR
FRANZOSIN

BARTENDERS' GIN TONIC

ZUTATEN:

- Tanqueray No. 10
- Fever Tree Tonic Water
- 3 Campariherb 1990
- Glas: Burgunderglas

ZUBEREITUNG:

Das Burgunderglas mit 5 Eiswürfeln füllen, 3 Campariherb und 6 cl Tanqueray No. 10 hinzugeben. Mit Fever Tree Tonic Water auffüllen.



REKONSTRUKTION DER SANDWICHKÄSE

Perk Gagglioli mit einer Schneidmaschine auf 2,5 mm Stärke schneiden, abkühlen lassen und in einer Schale geben. Camembert Camembert und Käse in Rohzustand im Verhältnis 1:1 über die Rohkruste geben. Etwas abkühlen lassen. Die Rohkruste auf ein Gitter in dem Backblech legen und bei 90 Grad Umluft circa 75 Minuten bei nicht ganz verschlossener Backofentür (Stichtes Luft sollte etwas ausströmen können). Die Scheiben circa alle 15 Minuten wenden.

BUGS BUNNY JULIEP

ZUTATEN:

- Frische Minze
- Remyoliver Mandelbrot
- Premier Jovall Brut
- Champagner
- Flüssiger Rohrzucker
- Gefüllte Tongerleibchen

ZUBEREITUNG:

Handvoll Minze zwischen den Handflächen aneinander durch Aufbrechen der Adern werden die Bitterstoffe (die freigesetzt) und in das Gefäß geben. 6 cl Kammerbrot und 1,5 cl flüssigen Rohrzucker zu der Minze hinzugeben und mit Crushed Ice auffüllen. Das Ganze mithilfe eines kleinen Baröffers rühren, sodass sich Schmelzmasse bildet. Noch 1- bis 2-mal Crushed Ice



Bartender Volker Seibert ist Inhaber des SEIBERTS - Classic Bar & Liquid Kitchen in Köln. Pressemail: AA, Tel. 0201 3019013, www.seiberts-bar.com

Liquid
Kitchen
Drinks

TRENDS

Raffiniert zubereitetes Obst und Gemüse erobern nicht nur die Teller, sondern die Cocktailgläser. Volker Seibert stellt zwei seiner Kreationen vor.

BUGS BUNNY JULEP

ZUTATEN:

- Frische Minze
- Reisetbauer Karottenbrand
- Perrier Jouët Brut
Champagner
- Flüssiger Rohrzucker
- Gefäß: Tongießkännchen

ZUBEREITUNG:

Handvoll Minze zwischen den Handflächen anklatschen (durch Aufbrechen der Adern werden die ätherischen Öle freigesetzt) und in das Gefäß geben. 6 cl Karottenbrand und 1,5 cl flüssigen Rohrzucker zu der Minze hinzugeben und mit Crushed Ice auffüllen. Das Ganze mithilfe eines kleinen Barlöffels rühren, sodass sich Schmelzwasser bildet. Noch 1- bis 2-mal Crushed Ice

während des Rührens hinzugeben. Anschließend mit Champagner auffüllen. Als Dekoration 3 Minzköpfe, 2 Strohhalme und 2 Minikarotten in Streifen geschnitten auf dem Julep anordnen.



Bartender Volker Seibert ist Inhaber des SEIBERTS – Classic Bar & Liquid Kitchen in Köln. Friesenwall 33, Tel. 0221 30195013. www.seiberts-bar.com