

# ERDBEER-SEKT MIT ZITRONENMELISSE

## ERDBEER-SEKT MIT ZITRONENMELISSE

Sommer, Sonne und Sonnenschein - das perfekte Wetter für ein Gläschen Sekt mit ein paar frischen Erdbeeren. Na gut, in meinem Fall ist es derzeit noch alkoholfreier Sekt, aber das stört mich nicht. Die Frage war nur was außer den Erdbeeren noch mit ins Glas wandert. Und da die Zitronenmelisse ganz wunderbar wächst und gedeiht fiel mir die Entscheidung nicht schwer. Also gab es kurzerhand Erdbeer-Sekt mit Zitronenmelisse, fruchtig und frisch... und da meine Variante ja alkoholfrei ist kann ich damit ohne schlechtes Gewissen schon zur Mittagszeit anfangen!

Und weil Erdbeer-Sekt mit E anfängt ist er diesen Monat mit dabei beim [Blogevent von Mellis Tomateninsel](#) wo wir uns kreuz und quer durch das Alphabet kochen.



ZUTATEN FÜR 1 GLAS:

300ml (alkoholfreier Sekt)

2 Erdbeeren

3 Blätter Zitronenmelisse

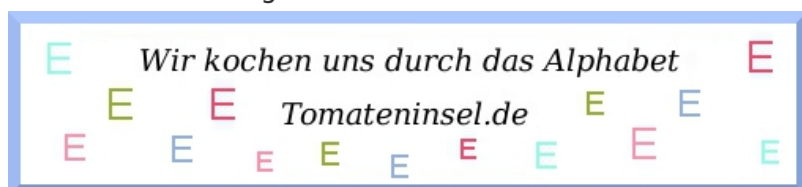
ZUBEREITUNG:

Die Erdbeeren waschen und vierteln, die Blätter von der Zitronenmelisse klein zupfen. Beides zusammen ins Glas geben und mit dem (alkoholfreien) Sekt auffüllen.

Auf die Sommertage!



Mit dabei beim Blogevent:



## PRICKELNDER AMARENA KIRSCH COCKTAIL

### PRICKELNDER AMARENA KIRSCH COCKTAIL

Manchmal ist es schwierig Cocktails zu finden die man ganz einfach mit oder ohne Alkohol mixen kann ohne das sie sich geschmacklich groß unterscheiden. Ich habe da mittlerweile etwas Übung und kann euch diesem Amarena Kirsch Cocktail wärmstens (oder kältestens) ans Herz legen. Mit zwei Säften, einem Spritzer Zitronensaft und alkoholfreiem oder alkoholischem Sekt ist er super einfach gemacht und lässt sich perfekt auf die Bedürfnisse der Gäste abstimmen.



ZUTATEN PRO GLAS (ICH SERVIERE IM WEIßWEINGLAS):

ca. 100ml Sekt (mit oder ohne Alkohol)

50ml Orangensaft

50ml Amarena Kirsch Saft

1 Spritzer Zitronensaft

2-3 Eiswürfel

## ZUBEREITUNG:

Säfte und Sekt vorab kalt stellen und gut durchkühlen.

Die Eiswürfel in das Glas geben. Orangensaft und Amarena Kirsch Saft zufügen und das Ganze mit dem kalten Sekt auffüllen. Mit einem Spritzer Zitronensaft abrunden und sofort servieren.

Auf euch!





# WEIHNACHTLICHER APFEL-HOLUNDER SIRUP

## WEIHNACHTLICHER APFEL-HOLUNDER SIRUP

Ich begrüße meine Gäste gerne mit einem kleinen Aperitiv. Ein Gläschen Sekt das mit einem Likör oder Sirup gemischt wird und mal etwas Neues ist. Für mein Weihnachtsmenü habe ich hin und her überlegt und mich dann für einen Apfel-Holunder Sirup entschieden der ganz einfach zu machen war. Zimt, Kardamon und Nelken sorgen für weihnachtliche Aromen und der Holunderbeerensaft gibt dem Ganzen eine kräftige Farbe. Mein weihnachtlicher Apfel-Holunder Sirup ist also der Auftakt zum diesjährigen Weihnachtsmenü. Die Rezepte für meine Kalbsleber Praline auf Rotkohlcreme mit Apfelgel, gebeizten Lachs mit Gurke und Apfel und mein Dessert - die klassische Creme Brûlée mit Blaubeersauce folgen in den nächsten Tagen.



Zutaten für fast 500ml Apfel-Holunder Sirup:

800ml Apfel-Holunder Saft

300g Zucker

1 Zimtstange

2 Kardamonkapseln

5 Nelken

Zubereitung:

Den Apfel-Holunder Saft in einen Topf geben und den Zucker einrühren. Der Topf sollte nicht randvoll sein, ich habe noch 2cm Platz. Den Saft mit dem Zucker langsam erwärmen und auf höherer Stufe, hier 12 von 14, kurz aufkochen. Die Zimtstange, die angepressten Kardamonkapseln und die Nelken zufügen und die Hitze reduzieren, hier auf Stufe 8 von 14. Den Saft auf die Hälfte einkochen, dabei ab und zu umrühren.



Wenn sich die Menge auf die Hälfte reduziert hat wird der Sirup durch ein Sieb gegossen und direkt heiß in eine passende Flasche abgefüllt.

Vollständig abkühlen lassen und dann im Kühlschrank aufbewahren.

Für ein 0,2L Sektglas nehme ich 1 EL Sirup und fülle das Ganze mit Sekt auf. Für eine alkoholfreie Variante kann man natürlich auch mit Mineralwasser auffüllen.

Auf die Weihnachtsfeiertage!





---

# RAMAZZOTTI ROSATO MIO – DER SOMMER IST SCHÖN!

## RAMAZZOTTI ROSATO MIO – DER SOMMER IST SCHÖN!

Na gut, der Sommer wäre natürlich auch so schön – aber seit ich diesen schnellen Drink am Chiemsee das erste Mal probiert habe bin ich hin und weg. Und alle denen ich ein Gläschen davon serviere ebenfalls. Spritzig, süß und mit dem würzigen Aroma von frischem Basilikum – einfach super lecker! Ich mache ihn allerdings nicht ganz so stark wie er vorgeschlagen wird und genieße dafür lieber zwei Gläschen...



Zutaten für 1 Glas:

2-3cl Ramazzotti Aperitivo Rosato

8-9 Eiswürfel

trockener Sekt / Prosecco

5-6 Blätter Basilikum

Zubereitung:

Erst das Eis, dann den Ramazzotti Rosato in ein Weißweinglas geben. Ein paar Basilikumblätter darüber geben und das Ganze mit kaltem Sekt auffüllen.

Sofort eiskalt servieren.

Auf den Sommer!

---

## RAMAZZOTTI APERITIVO ROSATO SPRITZ

### RAMAZZOTTI APERITIVO ROSATO SPRITZ

Nachdem ich gestern mit dem Dessert zum Tapasabend gestartet bin kommt hier der Aperitiv. Von Ramazzotti gibt es den Aperitivo Rosato und wenn man den mit Sekt mixt ist das genau so lecker und erfrischend wie ein Itxaso Orange, den ich euch [hier](#) schon gezeigt habe. Da war es doch naheliegend ihn auch ähnlich mit Rosmarin und Orange zu kombinieren. Ich durfte gerade den Onlineshop von [meincupcake.de](#) testen – die Entscheidung war wirklich nicht einfach bei all dem tollen Backzubehör. Ich habe mir zum Einen die super süße Mini-Donut Form ausgesucht und zum Anderen diesen tollen [Caramello Dekor Gasbrenner von Städter](#). Der Brenner ist super um damit den Zucker auf einer leckeren Crème zu karamellisieren, aber auch um damit die Rosmarinzwige für diesen Drink zu rösten. Deutlich besser und schneller als ein Feuerzeug!

Ende der Woche zeige ich euch die süßen Mini-Donuts die ich mit der Form gebacken habe – wer sich die Zeit schon mal verkürzen möchte kann ja [bei Melli](#) reinschauen, da musste ich lachen – sie hat sich nämlich die gleichen Förmchen ausgesucht.

Zutaten für 2 Aperitivo Rosato Spritz:

einige Eiswürfel

8cl Ramazzotti Aperitivo Rosato

160ml Sekt

1 Scheibe Orange

1 Rosmarinweig

### Zubereitung:

Einige Eiswürfel auf die (Weißwein-) Gläser verteilen und den Ramazzotti Aperitivo Rosato dazu geben. Den Rosmarinzweig halbieren und mit dem Gasbrenner abflammen. In jedes Glas eine halbe Orangenscheibe und den Rosmarin geben. Mit Sekt auffüllen.

Lasst es euch gut gehen!



---

## SPRITZ-DRINKS

### Spritz-Drinks

Ich verstehe wirklich nicht, warum der Sommer schon zuende sein will. Ich habe doch gerade erst Limoncello Spritz für mich entdeckt und mein perfekts Mischverhältnis ausgetüftelt. Und der passt nun mal in den Sommer... und der nächste Sommer ist noch sooo lange hin... und überhaupt! Vielleicht kommt ja noch der eine oder andere sonnige Tag, zumindest das Wochenende soll ja schön werden - und dann sitzen wir alle mit unseren Spritz-Drinks auf der Terrasse oder dem Balkon und freuen uns über die letzten Sonnenstrahlen.



### Zutaten für 1 Drink:

5cl Limoncello oder Aperol

12cl trockener Sekt

2cl Selters

4 Eiswürfel

### Zubereitung:

Die Eiswürfel in die Gläser geben und nacheinander Limoncello oder Aperol, Selters und Sekt hinzufügen. Wer eine halbe Scheibe Orange zur Hand hat kann die noch ganz beherzt in das Aperol Spritz Glas fallen lassen - das duftet dann beim trinken so schön...

Die Spritz-Drinks am besten eiskalt genießen!

---



# BRATAPFEL-BELLINI

## BRATAPFEL-BELLINI

Heute war ich mit dem großen Weihnachtsessen an der Reihe. Das Menü stand seit einigen Tagen fest und sollte mit einem Bratapfel Aperitif beginnen und mit einem Bratapfel Dessert enden. Also gab es zum Start diesen Bellini. Der Vorteil – der kleiner Drink hat die gleiche Basis wie das Eis, man hat also mit einem Schritt beides vorbereitet!



### Zutaten für 7 Gläser:

1 Flasche trockener Sekt

### 7 EL von dem Bratapfelmus (Menge für Eis und Drink):

1,2 kg Boskop Äpfel

1 Zimtstange

90g Haselnusskrokant

4 EL Zucker

50g Butter

1/2 Vanilleschote

### Zubereitung:

Die Äpfel werden geviertelt, entkernt und in eine Auflaufform geschichtet. Das Haselnusskrokant dazu geben und zusätzlich den Zucker darüber streuseln – keine Angst, die sauren Äpfel vertragen das. Eine Zimtstange im Mörser zerstoßen und über die Äpfel geben.

Die Butter in einem Topf schmelzen und das Mark von der Vanilleschote darin lösen. Die Butter mit dem Löffel über den Äpfeln verteilen.

Die Auflaufform mit Alufolie bedecken und bei 180°C für 1,5-2 Stunden in den Ofen schieben.



Die weich geschmorten Äpfel wenn möglich über Nacht ziehen lassen.



Dann kommen sie am nächsten Tag in den Mixer. Zu einem glatten Mus verarbeiten und in jedes

Glas 1 EL von davon setzen.



Bis zum Servieren kalt stellen.



Wenn alle Gäste da sind hole ich die Gläser aus dem Kühlschrank und fülle in jedes Glas einen Schluck Sekt. Mit einem Löffelchen umrühren damit sich das Bratapfelmus löst und mit weiterem Sekt auffüllen.

Ein schöner Start in den Abend!



---

## OBSTSALAT-BELLINI

### OBSTSALAT-BELLINI

Geburtstage sind nicht meine Stärke... ich vergesse sie ständig. Das ist nicht böse gemeint, es ist halt einfach so. Das ich es geschafft habe meinen eigenen Blog-Geburtstag zu verschlafen wundert mich da garnicht. Am 13.08.2013 ist dieser Blog 2 Jahre alt geworden, gut eine Woche später habe ich daran gedacht. Was will man machen, da hilft kein Jammern und kein Meckern - ich bin selbst schuld. Also freue ich mich hier über das nächst-schöne Ereignis, heute kurz nach Mitternacht war es so weit: ihr habt mich über 200.000 mal besucht! Und wo ihr schonmal hier wart habt ihr über 500.000 mal meine Rezepte aufgerufen! Gut, von den 700 Rezepten die hier online sind ist das eine oder andere etwas beliebter, wird öfter gesucht und besucht - andere bekommen ein Kalenderfoto oder dürfen an den vielen tollen Events teilnehmen die die Blogwelt zu bieten hat und wieder andere laufen als Outtake (aber zumindest auch in einem Event)!

Also möchte ich mit euch auf den 2. Geburtstag von diesem Blog anstoßen, dem vergessenen Anlass entsprechend mit Obstsalat vom Vortag - durch den Mixer gejagt und mit Sekt aufgehübscht. Passt natürlich auch mit Mineralwasser als fruchtige Erfrischung. Nein im Ernst - das ist ganz einfach gemacht und wirklich lecker! Also hoch die Gläser...!



Zutaten für 20 Gläser:

Obstsalat vom Vortag oder ein bunter Obstmix - hier genug um einen 1,5 l Standmixer Aufsatz zu füllen - Kiwi, Apfel, Birne, Melone

1 Tasse Orangensaft

4 Flaschen Sekt

Zubereitung:

Ich gebe den Obstsalat zusammen mit dem Orangensaft in den Mixer. 30-60 Sekunden gut mixen bis keine Stücke mehr zu sehen sind.



Dann werden die Gläser zu 1/3 mit Fruchtpüree gefüllt. Mit eiskaltem Sekt aufgießen. Strohhalm rein und anstoßen... passt zu allem was gerade ansteht... oder anstand und vergessen wurde! ☐

Cheers!



---

## RHABARBER-BELLINI

### RHABARBER-BELLINI

Ich sage nur Mädelsabend! Na gut... vielleicht sage ich doch noch 2-3 Sätze mehr dazu... Zum Mädelsabend gehören bei uns neben einem leckeren Essen auch immer alkoholische Getränke, meist eine Variante die prickelt und wenn es dann noch eine fruchtige Komponente gibt sind alle glücklich und zufrieden. Wir hatten schon Erdbeer-Sekt, Pfirsich-Sekt, Hagebutten-Sekt und jetzt auch Rhabarber-Sekt (auch wenn der natürlich keine Frucht sondern ein Gemüse ist, aber Gemüse-Sekt klingt komisch). Die Idee kam mir als bei Galileo Rhabarberschorle gemacht wurde, das kommt mir doch irgendwie bekannt vor – also schnell mein „Natürlich Jamie„\* Buch aufgeschlagen und da war er – Rhabarber Bellini. Kein Wunder, Jamie Oliver schafft es aus so ziemlich allem leckere Bellinis zu zaubern. Einfach war er, lecker war er... man sollte nur den Rhabarber rechtzeitig vorbereiten, sonst muss man wohl oder übel etwas warten. Ich verstehe zwar immer noch nicht warum bei mir, trotz aller Bemühungen, kein Rhabarberexperiment so richtig rosa wird, aber das muss wohl an der Rhabarbersorte liegen.



Zutaten für 12 Gläser:

3 Stangen Rhabarber

2-3 EL Zucker

1 L Wasser

2 Flaschen trockener Sekt

### Zubereitung:

Ich schäle den Rhabarber und gebe die Schalen und die trockenen Enden in einen Topf mit dem kochenden Wasser. Die Enden mit dem Blattansatz werfe ich direkt weg. Die Rhabarberschalen lasse ich 10 Minuten im offenen Topf köcheln, mein Wasser verfärbt sich leider nur blass rosa anstelle von sattem Pink. Lässte sich nicht ändern – ich nehme die Schaumkelle und fische die Schalen und Endstücken aus dem Wasser. Beides kommt weg, wir brauchen nur das Wasser.

Jetzt schneide ich die Rhabarberstangen in kurze Stücken (ca. 3cm lang) und gebe sie mit 2 EL Zucker in den Topf. Das Wasser ist von der ersten Kochrunde auf ungefähr einen 3/4 L reduziert. Im offenen Topf weitere 15 Minuten köcheln lassen. Jetzt haben wir ca. noch einen 1/2 L. Dann kommt der Stabmixer zum Einsatz und verwandelt den gesamten Inhalt des Topfs in wunderbares Rhabarberpüree. Abschmecken – ich finde es genau richtig, nicht süß und auch nicht zu sauer.

Jetzt haben wir nur das folgende Problem – heißes Rhabarberpüree und eiskalter Sekt klingt nicht nach einem Knüller... so ein Mist. Hilft alles nix, ich verteile einfach schon einen Teil vom Rhabarberpüree auf die Gläser und stelle sie in den Kühlschrank. Der Rest kühlte erst auf dem Balkon ab und danach weiter im Kühlschrank. Geht aber recht schnell.

Sobald man also auf irgendeinem Weg kaltes Rhabarberpüree in die Gläser bekommen hat kann man es mit eiskaltem Sekt aufgießen.

Elegant im Sektglas oder sommerlich locker in kleinen Gläsern mit bunten Strohhalmen an die Mädels weiterreichen.

Auf die Mädelsabende!

Und weil es so schön passt wurde der Rhabarber-Sekt für dieses Blogevent eingereicht:



---

## ERDBEER-SEKT

### ERDBEER-SEKT

Frische Erdbeeren und Sekt gehören irgendwie zusammen. Beim Mädelsabend haben wir damit schon die Sommersaison eingeläutet und heute möchte ich mit euch anstoßen!

Warum? Seit ich im Januar 2012 von meiner hässlichen, kleinen Homepage auf diesen Blog

umgestiegen bin habt ihr mich über 100.000 mal besucht!

Deshalb hier von mir für euch ein Gläschen Sekt mit frischen Erdbeeren – Danke, dass ihr mich immer wieder hier besucht und mir den einen oder anderen Kommentar hinterlasst. Ohne euch wäre diese Projekt nie so weit gekommen ☐

Cheers!



Zutaten für 4 durstige Mädels und einen langen Abend:

500g Erdbeeren

2 Flaschen trockener Sekt

Vorbereitung:

Ich entferne von allen Erdbeeren das Grün und schneide sie dann in mundgerechte Stücken. Die kommen in einem Schüsselchen auf den Tisch.

Dann werden in jedes Glas ein paar Erdbeerstückchen gegeben und mit Sekt aufgefüllt. Achtung – schäumt!

Fertig – so lange trinken und naschen bis Erdbeeren und Sekt alle sind...