

APEROL-SPRITZ AUF ORANGENBASIS MIT KORIANDER

APEROL-SPRITZ AUF ORANGENBASIS MIT KORIANDER

Als Uwe sich für die Weihnachtsmenüs in diesem Jahr einen Aperitiv gewünscht hat fand ich die Idee super. Nur was für einen? *grübel-grübel*... Ich hab's! Chakall hat beim Kochkurs (während unserer Küchenparty) einen super leckeren Cocktail gemixt. Diese Art Aperol-Spritz mit Orangensaft und frischem Koriander. Der war super lecker und ist schnell gemacht. Jetzt habe ich es auch endlich geschafft ihn „Probe-zu-mixen“ (wir wollen ja auf Nummer sicher gehen ;)). Lecker war's. Da kann ja zum 2. Feiertag nix mehr schief gehen...



ZUTATEN PRO GLAS:

2cl Aperol

4cl Sekt

Orangensaft

einige Blättchen frischer Koriander

3-4 Eiswürfel

ZUBEREITUNG:

Aperol und Sekt wollen zuerst in das Glas. Ich habe mich wie Chakall im Kochkurs für ein kleines, robustes Glas entschieden. Bei mir ist es ein Tumbler geworden. Der passt zu diesem Cocktail recht gut. Also zurück zum Alkohol... Aperol und Sekt kommen zuerst ins Glas. Dazu gebe ich einige klein gezupfte Korianderblätter und pro Glas 3-4 Eiswürfel.



Die Gläser werden jetzt mit Orangensaft aufgefüllt. Dann kürze ich pro Glas einen Strohhalm auf eine passende Länge. So kann dieser leckere (und vor allem nicht zu süße) Cocktail serviert werden.

Cheers!



HAGEBUTTEN-SEKT

HAGEBUTTEN-SEKT

Das ist mal etwas anders – zumindest für mich. Ich habe spontan bei IKEA ein Fläschchen Hagebuttensaft mitgenommen und dann Zuhause festgestellt, dass ich gar nicht weiß was ich damit anfangen soll. Aber was man hat das hat man und so wird kurzerhand ein Blick zur Inspiration in den Kühlschrank geworfen. Da steht noch Sekt – das trifft sich doch prima! Die Ganze Geschichte gab es dann als Aperitiv – ein feiner Hagebutten-Sekt.



ZUTATEN PRO GLAS:

pro Glas 4cl Hagebuttensaft

mit trockenem Sekt auffüllen

ZUBEREITUNG:

Eigentlich ist mit den Zutaten bereits alles gesagt. In jedes Glas 4cl Hagebuttensaft geben und mit Sekt auffüllen.

Wenn doch alles so einfach wäre!

PFIRSICH SEKT

PFIRSICH SEKT

Inspiriert hat mich Jamie Olivers Nini-Belini aus seinem Buch *Jamie unterwegs**. Und wenn man jetzt denkt an einem Frucht-Sekt mit 2 Zutaten kann man nicht viel abwandeln, dann muss ich sagen: doch, ich kann. Ich habe wie Jamie Plattpfirsiche (Bergpfirsiche) verwendet aber statt Champagner einen trockenen Sekt dazugegeben. Bei mir ist außerdem noch ein Schluck Weißwein mit in den Mixer gewandert, mehr Pfirsiche und die Pfirsiche wurden vorher geschält. Und schon hatte ich diesen leckeren Pfirsich Sekt. Aber lest selbst....



ZUTATEN FÜR 4 GLÄSER:

4 Plattpfirsiche (Bergpfirsiche)

4-6 EL trockener Weißwein (hier australischer Chardonnay)

pro Glas 1 Eiswürfel

je nach Geschmack Sekt, Champagner oder Prosecco

ZUBEREITUNG:

Die Pfirsiche werden halbiert, der Kern entfernt und die Schale vorsichtig mit einem Messerchen abgezogen. Die halben Pfirsiche gebe ich direkt in den Mixer. Ich rechne pro Glas einen Pfirsich. Dann kommt ein guter Schluck gekühlter Chardonnay dazu. Ein guter Schluck entspricht in etwa 4-6 EL Wein. Das Ganze mixe ich dann aus höchster Stufe bis ein feines Püree entstanden ist.

Von diesem Püree gebe ich jetzt 3 EL in jedes Sektglas. Dazu kommt ein (Herzchen-)Eiswürfel.

Einen Schluck Sekt aufgießen und mit einem Löffelchen oder Strohhalm kurz umrühren. Dann das Glas mit Sekt auffüllen.

Servieren und genießen - ein perfekter kleiner Apperitiv vor einem schönen Abendessen, ein netter Begleiter zum Brunch oder einfach eine kleine, aufmunternde Erfrischung an warmen Tagen in netter Runde.

Cheers!