

Winzer-Rezepte aus Übersee

Wir empfehlen:

New York Sour

Zutaten für einen Cocktail

6 cl süßlicher Whisky
3 cl Zitronensaft
2 cl Zuckersirup
1 Eiweiß
1 cl guter, trockener Rotwein
2 Spritzer Angosturabitter
2 – 3 Eiswürfel



Zubereitung New York Sour

Welcher Whisky ist geeignet für den New York Sour Cocktail? Wir empfehlen einen süßlichen Bourbon Whisky als Kontrast zum trockenen Rotwein. Alternativ passt auch milder, schottischer Rye Whisky, als Speyside, Low- oder Highland.

Nacheinander Whisky, Zitronensaft, Zuckersirup und Eiweiß in einen Cocktail Shaker geben und 10 – 15 Sekunden (noch ohne Eis) schütteln.

Erst danach Eiswürfel hinzugeben und weitere 15 Sekunden schütteln. Dadurch emulgiert das Eiweiß leichter und ergibt später eine feste und schöne Schaumkrone. Der Shaker muss sich eisig anfühlen. Bei Bedarf weitere 10 – 15 Sekunden schütteln.

Cocktail durch Barsieb in einen Tumbler (kurzes Glas mit festem Boden) abseihen und warten, bis sich die Schaumkrone gebildet hat.

Rotwein über die Rückseite eines Barlöffels langsam und vorsichtig eingießen. Dabei den Löffel möglichst nah über der Schaumkrone halten, ohne sie zu berühren. Jetzt »floatet« der Rotwein direkt unter der Schaumkrone.

Zwei Spritzer Angosturabitter auf den Eiweißschaum geben und sofort servieren.