

Cocktail Rezepte

Champs Élysées Cocktail

Zutaten:

3 cl Cognac
1 cl Chartreuse (grün)
1 cl Zitronensaft
1 dash Angostura
Eiswürfel
Alkohol: 35%

Gattung:

Kategorie: Shortdrink
Dekoration: Zitrone
Menge: 5 cl

Zubereitung:

Cognac, Chartreuse, Zitronensaft und einen Spritzer Angostura mit einigen Eiswürfeln in den Shaker geben und kräftig schütteln. Die Mischung durch das Bar Sieb in einen Sektkelch abseihen.

Zusatz Info:

Cognac 40%

Der Cognac ist sicherlich einer der bekanntesten Branntweine der Welt. Zu seiner Herstellung dürfen nur Weißweine verwendet werden, die in einem genau abgegrenzten Gebiet nördlich von Bordeaux, der Charente rund um die kleine Stadt Cognac, gewachsen sind. Der Cognac wird zweifach gebrannt und vor der Abfüllung in Flaschen in Eichenfässern (sog. "barriques") gelagert. Im gut sortierten Spirituosenhandel sind zahlreiche verschiedene Cognacs erhältlich, deren Preisunterschiede hauptsächlich auf den unterschiedlich langen Lagerzeiten beruhen.

Chartreuse (grün) 55%

Im Gegensatz zum gelben Chartreuse weist die grüne Variante dieses französischen Kräuterlikörs einen erheblich würzigeren, kräftigeren Geschmack auf. Sein Rezept basiert auf einer Formel für ein "Lebenselixier", das ein unbekannter Alchimist im Mittelalter erstmals aufnotierte und das durch die Mönche des Klosters La Grande Chartreuse in den nachfolgenden Jahrhunderten immer weiter verfeinert wurde.