



K&O
KASTNER & ÖHLER

INSPIRIERT
SEIT 1873

It's Cocktail O'Clock

DIE REZEPTE AUS UNSEREM LIVESTREAM.

FRÜHLINGSERFRISCHUNG

Die Gurkenscheiben in den Shaker geben und mit einem Stößel kräftig andrücken. Den Holunderlikör und Eiswürfel dazu geben, kräftig schütteln und durch ein feines Sieb in das Mixing Champagne Glas abseihen. Zwei Eiswürfel dazu geben und mit Tonic auffüllen. Zum Abschluss den schwarzen Ribiselsaft dazugeben – wie der Farbübergang gelingt und besonders schön wird, erfahrt ihr im Livestream. Nach Belieben mit Gurke garnieren.

ZUTATEN & EQUIPMENT:

8 cl Holunderlikör
11 cl Tonic Water
(z.B. Schweppes Dry)
3 cl schwarzer Ribiselsaft
(z.B. Kaufmann Johannis)
5 Scheiben Gurke oder
3 Tropfen Gurkenbitter
Riedel Mixing Champagne
Eiswürfel
Shaker
Stößel
Feines Sieb



K&O
KASTNER & ÖHLER

INSPIRIERT
SEIT 1873

DIE REZEPTE AUS UNSEREM LIVESTREAM.

MOHN AMI

Alle Zutaten außer das Soda mit einem Eiswürfel im Mixing Rum Glas verrühren. Mit Soda toppen und ein letztes Mal umrühren, mit kandiertem Rhabarber garnieren und genießen.

*Für den Mohnöl-Washed Gin 3 Teile Rick RICH mit 1 Teil Schalkmühle Mohnöl in ein Schraubglas geben und für 12 Stunden immer wieder schütteln. Dann den Gin absinken lassen und das Glas über Nacht in den Gefrierschrank geben. Die erhärtete Ölschicht vorsichtig mit einem Löffel durchstoßen und den Gin abgießen.

**Für den Rhabarber-Shrub gleiche Teile (z.B. 500g) Rhabarberscheiben und Zucker in ein Schraubglas schichten und für 24 Stunden an einen warmen Ort stellen. Wenn sich der Zucker fast vollständig gelöst hat, gleich viel Apfelessig (z.B. 500ml) hinzugeben. Für zwei Wochen bei Zimmertemperatur stehen lassen, dabei mehrmals täglich schütteln. Die Fruchtstücke durch ein feines Sieb passieren und gleich verbrauchen oder im Backrohr für 10 Minuten einkochen.

It's Cocktail O'Clock

ZUTATEN & EQUIPMENT:

5cl Mohnöl-Washed Rick RICH
Bio Dry Gin*

6cl Rhabarbersirup

1cl Verjus (z.B. Tement)

4 Tropfen Rhabarber-Shrub**

4 Tropfen Rotweinbalsamessig

5cl Soda

Riedel Mixing Rum

Eiswürfel

Barlöffel