

Cocktail-Rezept

THE ORIGINAL WHITE LADY

SCHWIERIGKEIT

JAHRESZEIT — *Sommer / Frühling*

VERKOSTUNGSZEIT

Einführung

Das Originalrezept, kreiert im Jahre 1919 von Harry MacElhone im Ciro's Club – London. 1923 ist er Eigentümer vom Harry's New York Bar in Paris und kreiert ein neues Rezept, inspiriert von dem Ersten, in dem er Triple Sec durch Cointreau und Minzliköre durch Gin ersetzt.

Zutaten

MENTHE-PASTILLE	25 ML
TRIPLE SEC	25 ML
ZITRONENSAFT	25 ML

Cocktailzubereitung

1/5 Die Zutaten in einen Shaker geben.

2/5 Den Shaker zu zwei Dritteln mit Eiswürfeln füllen.

3/5 7 bis 10 Sekunden kräftig schütteln.

4/5 In ein vorgekühltes, eisfreies Glas abseihen.

5/5 Garnieren & servieren.

Präsentationstipps

METHODE — *Im Shaker*

GLASWAREN — *à cocktail*

DEKORATION — *zeste de citron jaune*

Auch zu entdecken



Korsika

A LA RECHERCHE DU TEMPS PERDU

SCHWIERIGKEIT

Hauptzutaten

Menthe-Pastille
Guignolet d'Angers



Korsika

ADHOC

SCHWIERIGKEIT

Hauptzutaten

Kaffee Likör
Menthe-Pastille

Leicht

APéRITIF MENTHE-PASTILLE

SCHWIERIGKEIT

Hauptzutaten

Menthe-Pastille
Sprudel