

«Basil Party»

20ml Basilikum Cordial
20ml Limettensaft (frisch gepresst)
½ Tonic / oder «Wildberry» (für süßeren Geschmack)
½ Soda
1 Blatt Basilikum als Garnitur

Alle Zutaten vermengen und mit viel Eis in ein «Highball Glas» geben und mit Basilikum garnieren.

Basilikum-Cordial:

50g Basilikum frisch
20g Zitronensäure
100g Zucker
500g Wasser

Zubereitung:

Den frischen Basilikum zupfen (nur die Blätter – keine Stängel) und mit Zitronensäure und Wasser mixen, danach alles durch ein feines Sieb passieren und danach zusätzlich durch einen Kaffeefilter sieben, mit Zucker vermischen und Süsse je nach Geschmack anpassen, abfüllen und max. 7 Tage lang im Kühlschrank aufbewahren

«Shark-Bite»

30ml Kaffir-Lime-Chili-Lemongrass Cordial
20ml Verjus
40ml Hibiskus Tee
Tonic

Alle Zutaten ausser dem Hibiskus-Tee vermengen und mit viel Eis in ein «Longdrink Glas» geben. Zum Schluss den Hibiskustee über die Rückseite eines Teelöffels oben in den Drink laufen lassen (so hat man einen schönen optischen Effekt)

Als Garnitur kann man je nach Belieben eine Chili, Zitronengras oder Limette nehmen.

Kaffir-Lime-Chili-Lemongrass Cordial:

500g Wasser
150g Zucker
8g Limettenschale
15g Zitronensäure
5g kleine Rote Chillies – «Birdseye» oder ähnlich entkernen
(→ dazu unbedingt Handschuhe verwenden)
10g Kaffirlimettenblätter
2 Stangen Zitronengras (in Stücke geschnitten)

Zubereitung:

Alle Zutaten in einem Kochtopf erhitzen bis es einmal kurz aufkocht – danach abkühlen lassen und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Nächsten Tag durch ein feines Sieb passieren und max. 3 Wochen im Kühlschrank aufbewahren.

«No-Groni»

20ml Bitter Cordial

20ml Grüntee

20ml Hibiskus Tee

20ml Jsotta Senza Rosso

Tonic

Alle Zutaten verrühren und mit viel Eiswürfel in einen Tumbler geben,

Als Deko eignet sich eine Scheibe Orange oder aber auch ein Stück Grapefruit-Schale

Bitter Cordial:

500g Wasser

250g Zucker

50g frische Pink Grapefruit

50g frische Orange

10g Enzianwurzel

2g Angelikawurzel

2g Sternanis

1g Nelken

1g Zimtstange

20g Hibiskusblüten

Zubereitung:

Alle Zutaten ausser den Hibiskus-Blüten im Kochtopf erhitzen und mit geschlossenem Deckel auf kleiner Stufe ca. 15min köcheln lassen. Abkühlen lassen und dann Hibiskus-Blüten hinzugeben. Über Nacht in den Kühlschrank stellen und nächsten Tag durch ein feines Sieb passieren.

Im Kühlschrank max. 3 Wochen aufbewahren.