

# Cocktail-Knaller zu Silvester

In der Silvesternacht sprühen nicht nur **Feuerwerkskörper** am Himmel. Auch bei funkeln den Getränken im Glas kommt Freude auf. Der Düsseldorfer Barkeeper **Sebastian Stamm** verrät seine Favoriten.

VON CARLHEINZ TÜLLMANN

**DÜSSELDORF** Ein wenig mutet es wie eine Alchimisten-Küche an: Zimtstangen züngeln. Nach dem Löschen fängt ein Shakerdeckel den Rauch auf. Zitrusfrüchte werden über einem Drink ausgepresst. Das dabei austretende Schalenöl erhält mittels Flamme einen Flash-Effekt. Eine halbe Passionsfruchtschale schwimmt im Glas. Plötzlich lodert die Rumfüllung auf. „Rauch und Feuer“ nennt Kent Steinbach seine Cocktail-Kreationen zu Silvester. Zehn davon hat er in seiner „Mojitos Bar & Taparia“ im Düsseldorfer Medienhafen zum Jahreswechsel im Programm. Vier stellen wir auf dieser Seite vor.

Kent Steinbach und seine Barkeeper haben in den letzten Stunden des Jahres alle Hände voll zu tun. Der 36-jährige Vorsitzende der Sektion NRW der Deutschen Barkeeper Union spricht sogar von einem Cocktail-Boom.

Im Winter ist bei den trendigen Kreationen häufig mehr Alkohol im Spiel. Meist sorgen Rum oder Wodka für starken Tobak. Nicht selten hilft am nächsten Tag Tomatensaft mit Tabasco wieder auf die Beine. Doch zuvor: Prost Neujahr!



Gut gemixt ins neue Jahr: Sebastian Stamm in der **Mojitos Bar & Taparia** im Düsseldorfer Medienhafen FOTOS (5): PESSER

## Geräucherter Apfelmartini



**Glas** Martiniglas

**Herstellung** im Shaker

**Rezeptur** 1/3 Grüner Apfel Granny Smith

Klein schneiden

1 Barlöffel Puderzucker leicht gehäuft

4 cl Wodka

Alles gut muddeln (zerdrücken)

1 Zimtstange anzünden, Rauch mit Shakerdeckel auffangen

Sehr gut und lange mit viel Eis shaken

**Deko** Apfelscheibe

**Genussfaktor** Rauchig, männlich, herb. Etwas für starke Typen. Trinkkundige Cocktailfans werden begeistert sein.

## French Cosmopolitan



**Glas** Martiniglas

**Herstellung** im Shaker

**Rezeptur** 3 cl Orange Wodka

2 cl Cointreau

2 cl Cranberry Wodka

1 cl Limettensaft frisch

Mit viel Eis shaken

**Deko** Flambierte Orangenschale:

Orangenschale, ca. 4 x 2cm mit Schalenseite Richtung Drink auspressen, dabei austretendes Schalenöl mit Feuerzeug entzünden.

**Genussfaktor** Nicht süß, nicht klebrig. Typischer Drink für aufgekratzte Großstadt-Boutiquen-Bummelrinnen. Brachte, in einer leichteren Variante, schon die Mädels bei Sex and the City in Hochform.

## New Year Rum Punsch



**Glas** Großes Whiskyglas oder Longdrinkglas

**Herstellung** im Shaker

**Rezeptur** 3 cl Jamaikarum dark

3 cl Goldener Rum mittelschwer

2 cl Mandelsirup

2 cl Passionsfruchtlikör

2 cl Limettensaft frisch

4 cl Maracujasaft

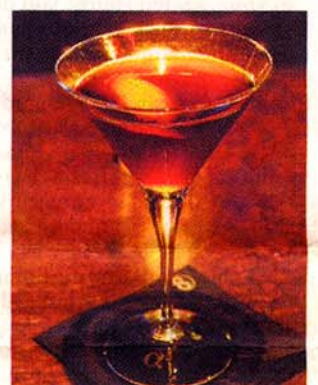
Fruchtfleisch einer Passionsfrucht

Mit viel gecrushtem Eis shaken

**Deko** ½ Passionsfruchtschale, gefüllt mit Jamaika Rum gold 73 %, im Drink schwimmen lassen, anzünden.

**Genussfaktor** Geht zur Sache. Rum bringt Power.

## Flambierte Chocolate



**Glas:** Martiniglas

**Herstellung:** im Rührglas

**Rezeptur:** 4 cl Wodka

2 cl Mozart Dark Chocolate Likör

1 Spritzer Orange Bitters

Sehr gut mit viel Eis kalt rühren

**Deko:** Flambierter Orangenwodka Orangenwodka in Sprühflasche füllen, mehrfach über ein Feuerzeug auf den Drink sprühen und diesen damit flambieren.

**Genussfaktor:** Zunächst verhalten süß, entwickelt dann verführerische Aromen. Ideal für Naschkatzen und Schleckermäuler. Tipp: Nach gutem Essen wie ein Dessert genießen. Aber Vorsicht: Der Mix ist alkoholisch kein Leichtgewicht.