

ITALIENISCHE COCKTAILS (Cocktail italiani)

Chic und bunt sind die italienischen Cocktails. Sie stehen für Raffinesse und Klasse. Genau wie einige berühmte Bars sind sie legendär geworden und haben zur Verbreitung des Dolce Vita (süßes Leben) beigetragen. Hemingway, James Bond und Fellini, alles große Cocktailfreunde. Der heutige Aperitif soll, so wird behauptet, mit der Erfindung des Wermuts in Turin entstanden sein.

Egal, ob Sie ein Cocktaillkenner oder ein absoluter Anfänger sind, ich bin sicher, dass Sie / Ihr in dieser Aufzählung italienischer Cocktails, von Aperitif-Cocktails bis zu einem stärkeren Getränk, etwas findet, das Euch / Ihnen gefällt, Ihr werdet für jeden Gaumen etwas finden.

Amaretto:

Die Ursprünge dieses sehr alten Likörs sollen bis ins 16. Jh. in die Lombardei zurückreichen. Hergestellt wird er mit Bittermandelkernen (möglich sind aber auch Pfirsich- oder Aprikosenkerne). Das Getränk kann als Aperitif (auf Eis oder in einem Cocktail) und als Digestif getrunken werden. Der Amaretto wird insbesondere für Desserts als auch in der Küche verwendet. Man kann beispielsweise ein Tiramisu damit aromatisieren.

Wermut:

Der 1786 in Turin erfundene Wermut kommt heute wieder zu Ehren. Die meisten Wermuts (Campari, Cinzano, Martini, Aperol etc.) werden aus piemonteser Weinen (insbesondere aus Asti) oder lombardischen Weinen mit aromatischen Kräutern und Gewürzen produziert, die sehr unterschiedlich sein können: Anis, Iriswurzel, Enzian, Oregano, Zimt, Rosenholz, Minze, Absinth u.v.m. Wermuts haben in den Bergen eine sehr lange Tradition und lösten in der zweiten Hälfte des 19. Jh. mit wichtigen Markennamen wie Carpano, Martini, Cinzano, Gancia und Campari eine Begeisterungswelle aus.

Amaretto sour:

Dieser Cocktail wurde 1955 in den USA kreiert, seine herausragende Zutat ist jedoch der Amaretto, der 1851 erfunden wurde. Der Amaretto sour gehört in die Gruppe der "Sours". Das sind Cocktails bei denen Alkohol mit Zitrone und Zucker (noch besser mit Rohrzucker) im Shaker gemischt wird. Beim Amaretto sour gehört außerdem ein Eiweiß in die Rezeptur. Wenn sich der Amaretto mit seinen Bittermandelnoten (Amaretto ist die Verkleinerungsform von Amaro – bitter-) mit Zitrone und Zucker vermischt schmeckt der Cocktail sauer und süß zugleich.

Rezept:

5 cl Amaretto – Likör

2 cl Zitronensaft

1 Eiweiß geschlagen (optional)

2 Brantweinkirschen oder 1 Zitronenzeste

Eiswürfel in einen Shaker geben, dann Amaretto, Zitronensaft und Zucker zugeben (und optional ein geschlagenes Eiweiß), schütteln, passieren und in einem Cocktailglas servieren. Wahlweise mit 2 Brantweinkirschen oder einer Zitronenzeste garnieren.



Americano:

Der Americano ist ein klassischer Cocktail aus Campari, Wermut und Mineralwasser. Leicht im Körper, aber voller Geschmack. Es ist ein sehr beliebter Aperitif. Der Campari wurde 1860 von Gaspare Campari in Mailand erfunden, der in der Folgezeit eine Bar unter seinem Namen eröffnete und ein Getränk entwickelte, das anfangs unter der Bezeichnung Milano – Turino oder in Kurzfassung Mi-To bekannt war und an die beiden Hauptzutaten erinnerte: den Campari aus Mailand und den Wermut aus Turin. Erst später, 1917, erhielt der Cocktail zu Ehren der vielen Amerikaner, die an die Nordküsten Italiens reisten, den Namen Americano.

Rezept:

4 cl Campari
2 cl roter Wermut
15 cl Mineralwasser
1 Orangenzeste

Die Zutaten in einem mit Eis gefülltes Glas geben, vorsichtig mischen und mit einer frischen Orangenzeste garnieren.



Angelo Azzuro:

Der Angelo Azzurro, oder auch der Blaue Engel, ist ein italienischer Cocktail, der beliebt, aber etwas weniger bekannt ist. Obwohl Americano, Bellini, Rossini und Negroni berühmte Getränke in Bars auf der ganzen Welt sind, ist der Angelo Azzurro etwas, das die eher erfahrenen Cocktailtrinker bestellen würden. Die Geschichte des Ursprungs des Getränks ist über die Jahre hinweg etwas unklar geworden, aber von all den unterschiedlichen Erzählungen ist die anerkannteste Version die, dass der Cocktail eine Variante des Blue Lagoon ist und in den 50er oder 60er Jahren erfunden wurde. Früher war das Getränk fast ausschließlich in Italien zu bekommen, wobei es in den 90er Jahren zu einem beliebten Cocktail in Diskotheken geworden ist. Heutzutage wird das Getränk in immer mehr Bars auf der ganzen Welt angeboten, obwohl es einen leicht verschleierten Status hat.

Wo der Name des Getränks herkommt ist auch eher unklar. Wobei es zwei logische Theorien gibt: 1. Das starke Getränk verlieh den Menschen, die es getrunken haben, das Gefühl, sie können fliegen, und es hat durch den Blue Curaçao diese schöne blaue Farbe - ergo: "Blauer Engel". 2. Das Getränk ist eine Hommage an den Film mit dem gleichen Namen mit Marlene Dietrich. Egal welche Geschichte wahr ist, es ist ein Instagram-würdiger Cocktail, der gut reinhaut – man sollte ihn am besten auf vollen Magen genießen! Probieren Sie ihn, wenn Sie das nächste Mal in Italien Urlaub machen - aber wenn Sie ihn zu Hause zubereiten möchten, dann haben wir hier das Rezept für Sie / Euch:

Rezept:

3 Teile Gin

1½ Teile Triple Sec

½ Teil Blue Curaçao

Eis

Eis in einen Cocktailshaker geben.

Den Gin, Triple Sec und Blue Curaçao hineinfüllen.

Gut schütteln.

In ein Martini-Glas füllen und servieren.



Angelo Azzuro

Bellini:

Er verdankt seinen Namen dem venezianischen Maler Giovanni Bellini und wurde von dem berühmten Arrigo Cipriani in Harry's Bar 1948 in Venedig erfunden. Hemingway war ein treuer Anhänger des Bellini. Das bedeutet aber nicht dass man an diesem legendären Ort den besten Bellini trinkt. Traditionell wird der Cocktail aus Prosecco und frisch gepresstem weißen Pfirsichsaft zubereitet. Außerhalb der Saison wurde er mit Erdbeeren serviert. Ganzjährig gibt es Bellini aus der Flasche, wobei der Geschmack mit der frischen Version nicht vergleichbar ist.

Ein Cocktail zum Brunch? Dem stimmen wir definitiv zu! Der Bellini ist einer unserer beliebtesten italienischen Cocktails mit seinem köstlich leichten und fruchtigem Geschmack.

Rezept:

10 cl Prosecco

5 cl weißer Pfirsichsaft

Prosecco und weißen Pfirsichsaft in ein mit Eis gefülltes Glas geben, vorsichtig mischen und in einem Sektglas servieren.



Garibaldi:

Cocktail "Garibaldi" ist ein heute beliebter alkoholarmer Drink, der für seinen hellen Zitrusgeschmack mit leichter Bitterkeit bekannt ist. Garibaldi ist im Sommer eine ausgezeichnete Wahl: Erfrischend, tonisierend und als Energydrink.

Rezept:

Campari: 50 ml
Orangensaft: 150 ml
Orangenschale: 1
Eiswürfel: nach Bedarf

Füllen Sie ein Highball Glas bis obenhin mit Eiswürfeln
Gießen Sie 50 ml Campari dazu
Geben Sie Orangensaft hinzu und rühren Sie vorsichtig um
Garnieren Sie den Drink am Ende mit Orangenschalen



Hugo:

Nach dem Aperol Spritz kam der Hugo. Ein erfrischendes Getränk aus Wein oder Prosecco mit Minze, Zitrone, Holunderblütensirup und Sprudel. Der perfekte Longdrink für laue Sommerabende, in wenigen Minuten einfach selber gemacht!

Rezept: (für 4 Portionen).

600 ml Prosecco

400 ml Mineralwasser, classic

4 cl Holunderblüten-Sirup

einige Blätter Minze

8 Scheiben Limette, unbehandelt

einige Eiswürfel

Die Minzblättchen waschen und in einem Mörser leicht andrücken, dann in ein bauchiges Weinglas geben.

Die Limettescheibe zusammen mit Eiswürfeln ins Glas geben.

Holunderblüten-Sirup zugeben und mit Prosecco und Mineralwasser auffüllen.

Einmal umrühren und dann genießen.



Montgomery:

Hemingway ließ sich in Harry's Bar das Montgomery – Rezept im Verhältnis 15:1 mixen. 15 Teile Gin auf einen Teil Martini (explosiv!!).

Rezept:

8 cl Gin

2 cl Martini

1 Zitronenzeste

Martini und Eiswürfel in ein Rührglas gießen. Einige Sekunden rühren um den Alkohol zu kühlen. Die Mischung in ein Glas gießen und mit einer Zitronenzeste dekorieren.



Negroni:

Graf Camillo Negroni gab 1919 den Anstoß für die Erfindung dieses Cocktails. Er war häufig Gast im Café Casoni, einem Aristokratenlokal in Florenz, wo er die Gewohnheit hatte, einen Americano zu trinken. Da er sich etwas Neues wünschte, bestellte er beim Barkeeper Fosco Scarelli eine Variante seines Cocktails. Dieser verwendete dieselben Zutaten wie für den Americano, ließ jedoch das Mineralwasser weg und gab stattdessen Gin dazu, einen Alkohol den der Graf in London entdeckt hatte. Dieser Cocktail war sofort erfolgreich und Fosco Scarelli beschloss, ihn nach seinen Erfinder "Negroni" zu nennen.

Dieser trockene, süß – saure Cocktail kombiniert Gin, Campari und Wermut. Mit einem Spritzer Angostura Aromatic Bitter entsteht ein perfekt ausbalancierter Cocktail.

Rezept:

3 cl Gin

3 cl Campari

3 cl roter Wermut

1 Orangenzeste

Alle Zutaten in ein mit Eis gefülltes Glas gießen, vorsichtig mischen und mit einer Orangenzeste garnieren.



Pirlo:

Der traditionelle Aperitif von Brescia. Er ist orangefarben und hat Ähnlichkeit mit dem Spritz. Der Pirlo besteht zu einem Drittel aus einem einfachen lokalem Weißwein, einem Drittel Campari (selten Aperol, für die Bewohner von Brescia ist das Ketzerei) und einem Drittel Mineralwasser. Das ist natürlich nur das Grundrezept, jede Bar hat eine kleine Abwandlung. Traditionell gehören weder Zitrone noch Orange zu diesem Rezept.

Rezept:

3 Teile Weißwein

3 Teile Campari

3 Teile Mineralwasser

Alle Zutaten in ein mit Eis gefülltes Glas geben.



Rossini:

Der Rossini ist ein Cocktail aus Venedig und eine besonders beliebte Variante des Bellini. Obwohl es viele Variationen gibt, ist dieses Rezept besonders reich und süß und hat eine wunderbar schöne rote Farbe. Harry's Bar ist immer noch einer der ikonischen venezianischen Treffpunkte und der perfekte Ort, um einen Cocktail zu genießen, sobald Sie in Ihrer Ferienunterkunft in Venedig angekommen sind. Die Kellner dort tragen immer noch ganz präzise Smokings, das einfache Dekor hat den Charme des frühen 20. Jahrhunderts beibehalten und darüber hinaus sind die Speisen und Getränke einfach legendär. Der Gründer der Bar, Giuseppe Cipriani, hat hier den Bellini irgendwann zwischen 1934 und 1948 erfunden. Er hat ihm den Namen aufgrund seiner einzigartig pinken Farbe gegeben, die ihn an die Toga erinnert hat, die von einem Heiligen in einem Gemälde des venezianischen Künstlers Giovanni Bellini aus dem 15. Jahrhundert getragen wurde. Während der Bellini aus Prosecco und Pfirsichpüree zubereitet wird, wird der Rossini mit Erdbeermus statt dem Pfirsichpüree zubereitet und wurde nach Gioachino Rossini, einem berühmten italienischen Komponisten benannt. Wenn Sie gerne brunchen, eine Cocktailparty organisieren oder sich am Abend einfach mal was Gutes tun wollen - hier zeige ich Ihnen / Euch, wie dieser köstliche Cocktail zubereitet wird.

Rezept:

3 Erdbeeren pro Person

Zucker

1 Zitrone

125ml Prosecco pro Person

Erdbeeren entstielen und in eine Küchenmaschine geben. Um das Püree etwas zu süßen, fügen Sie einen gestrichenen Teelöffel Zucker pro drei Erdbeeren hinzu.

Ein wenig Zitronensaft dazugeben und alles pürieren.

Geben Sie nun das Püree in einen Cocktailshaker und füllen Sie ihn zur Hälfte mit Eis.

Mit 125ml Prosecco auffüllen. Geben Sie einen Schluck Prosecco in das Glas, in dem Sie den Cocktail servieren möchten (traditionell wird eine Sektkelch benutzt).

Den Prosecco vorsichtig mit dem Püree vermengen. Nicht zu sehr schütteln oder mixen.

Gießen Sie den Cocktail durch ein Sieb in das Glas, damit das Eis nicht mitreinfällt.

Mit einem extra Schluck Prosecco auffüllen, damit der Cocktail richtig schön sprudelt.

Jetzt können Sie / könnt Ihr den Cocktail genießen, während die nächste Reise nach Venedig geplant wird.



Rossini

Spritz:

Der italienische Cocktail schlechthin! Es ist der beliebteste Aperitif in Venetien, bestehend aus Weißwein, Mineralwasser und Campari oder Aperol, das Ganze serviert mit einer Orangenscheibe. Erfunden wurde er unter der verkürzten österreichischen Bezeichnung für einen mit Mineralwasser gemischten Wein, einem "Gespritztem". Als die österreichische Armee Venedig besetzte hatten sich ihre Soldaten angewöhnt ein Drittel Mineralwasser zum Wein zu geben um nicht beschwipst zu werden. Die beste Version wird mit Prosecco zubereitet.

Rezept:

3 Teile Prosecco
2 Teile Aperol oder Campari
1 Teil Mineralwasser
1 Orangenscheibe

Den Prosecco, dann den Aperol oder Campari in ein mit Eiswürfel gefülltes Glas geben, das Mineralwasser und die Orangenscheibe hinzugeben.

