

MARTINI



Was brauchen wir dafür:

- Cocktailglas (Martini Glas)
- Shaker, Messbecher (Rührglas)
- Eiswürfel
- Gordon's London Dry Gin
- Noilly Prat Vermouth
- Grüne Olive mit Stein in Salzlake & Cocktailspießer

RAYNE'S WORLD
BY THE MOKED

Zubereitung:

- 2-3 Eiswürfel in den
Shaker geben
- 1 cl Noilly Prat und
5 cl Gin dazu geben
- leicht rühren (oder schütteln)
und „straight up“, in ein
Cocktailglas abseihen und
Olive mit Spießer reinlegen



Rühren oder schütteln?

Der Unterschied ist die Textur-Veränderung durch das Shaken.

- ... beim Rühren wird kaum Sauerstoff übertragen und der Drink verwässert weniger, er ist „fettiger“ und wuchtiger in der Textur, dadurch entsteht mehr Dominanz des Wacholders (Gin).
- ... beim shaken schmeckt man mehr die Filigranität und die Säure des Vermouths.

Jeden Martini zügig genießen!

Auch in kalten Gläsern ist die Haltbarkeit einer angenehmen und somit kühlen Trinktemperatur nur von kurzer Dauer.

Er gehört zu der Kategorie der 7-Minuten Drinks.

Spätestens dann wird er warm & verliert seine Großartigkeit.