



Villeroy & Boch

1748

Presseinformation

2019

Serve like a Pro: Coole Drinks formvollendet servieren

Ob bei der eleganten Cocktailparty, im Hotel oder Restaurant - stilvoll serviert sind Cocktails immer ein echter Hingucker. Mit welchen Drinks man seine Gäste beeindruckt, wie man sie mixt und formvollendet serviert, zeigt Spitzenkoch Olaf Baumeister exklusiv für Villeroy & Boch.

London-Mule



Zutaten:

5 cl Woodland Sauerland Dry Gin (oder ein anderer Gin)
2 cl frischer Limettensaft
2 dünne und extrem lange Streifen Gurkenschale
8 cl Ginger Beer
1 TL Honig
Eiswürfel
Ingwer
Limettenscheiben



Zubereitung:

Schale einer halben Gurke in dünne Streifen schneiden, frischen Ingwer schälen und zusammen mit einer halben Limette in hauchdünne Scheiben schneiden. Eiswürfel, Gin, frischen Limettensaft und Honig in ein Glas geben. Mit Ginger Beer aufgießen und mit Ingwer, Limettenscheiben sowie Gurkenstreifen dekorieren.

Chrystal Mint



Zutaten:

- 100 g Püree aus Granny Smith mit Schale
- 100 ml Apfelsaft
- 1 EL sehr fein gehackte Minze
- Saft einer Limette
- 1 EL Rohrzucker
- 100 ml trockener Crémant oder Champagner zum Auffüllen

Zubereitung:

Am Vortag alle Zutaten, außer den Schaumwein, mischen und fein mixen. Das Püree über Nacht im Eisfach kalt stellen. Die gefrorene Mischung vor der Zubereitung fein aufschaben, so dass kleine Eiskristalle entstehen. Die Kristalle in das Sektglas geben und mit dem trockenen Sekt oder Champagner direkt am Tisch auffüllen.

Rosemary-Shrub

(Bottle-Rezept für ca. 4 Personen)



Zutaten:

- 250 ml dunkler, möglichst hochwertiger Rum
- 100 ml Weißweinessig
- 250 g Rohrzucker
- 250 ml stilles Wasser
- 250 g frische Himbeeren
- 5 Zweige Rosmarin
- 4 lange Orangenzesten
- 400 ml Tonic oder Sekt/Champagner zum Auffüllen nach Geschmack
- Eiswürfel

Zubereitung:

Einen Rosmarinweig mit einem Bunsenbrenner anzünden und mit dem Rum, Essig, Rohrzucker und Wasser mischen, in ein großes Glasgefäß füllen und die Himbeeren dazugeben. Alles mindestens drei Stunden bei Raumtemperatur ziehen lassen. Eiswürfel in ein Longdrinkglas geben, die Mischung dazugeben und nach Belieben mit Tonic oder Sekt aufgießen. Zum Schluss mit einer Orangenzeste und einem Rosmarinweig garnieren.

Vitamin-Overkill



Zutaten:

50 ml Passionsfruchtsaft
50 ml frisch gepresster Orangensaft
50 ml Mangosaft
50 ml Limettensaft
1 EL Rohrzucker
3 Sichuan-Pfefferkörner
1 TL frisch geriebener Ingwer
1 Kardamomkapsel
¼ ausgekrazte Vanilleschote
Je 2 frische Basilikumblätter und frische Minze

Zubereitung:

Die Kardamomkapseln und den Sichuan-Pfeffer andrücken und zusammen mit der Vanilleschote und dem Zucker in einem schweren Topf goldbraun karamellisieren. Alles mit dem Limettensaft ablöschen und einmal aufkochen. Die Mischung kurz ziehen lassen, bis sich der Rohrzucker komplett aufgelöst hat und mit dem Ingwer, Mangosaft, Passionsfruchtsaft und Orangensaft mischen. In einem Longdrinkglas anrichten und mit Eiswürfeln, Basilikum und Minze servieren.

Bilder zum Download: <https://cs.villeroy-boch.com/admin/share/587024f4>

Ihr Presse-Kontakt:

Simone Struve
PR Manager Tischkultur
Tel.: +49 (0) 68 64 – 81 12 49
E-Mail: struve.simone@villeroy-boch.com

Villeroy & Boch

Villeroy & Boch ist eine der weltweit führenden Premium-Marken für keramische Produkte. Das im Jahr 1748 gegründete Familienunternehmen mit Hauptsitz in Mettlach/Deutschland steht für Innovation, Tradition und Stilsicherheit. Als renommierte Lifestyle-Marke ist Villeroy & Boch mit Produkten der Bereiche Bad und Wellness sowie Tischkultur in 125 Ländern vertreten.