

DRINKS.

White Lady



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zutaten

- **4cl** Dry Gin
- **2cl** Cointreau
- **2cl** frischer Zitronensaft
- **1** Eiweiss (optional)

Zubereitung

- 1.** Alle Zutaten zusammen mit ein paar Eiswürfeln kräftig shaken.
- 2.** In ein vorgekühltes Glas abseihen.
- 3.** Bei der Verwendung von Eiweiss empfiehlt es sich, zunächst alle Zutaten 20 Sekunden lang ohne Eiswürfel zu shaken und dann erneut mit dem Eis zu shaken.



Beschreibung

Die White Lady gehört zur Kategorie der Sours und ist ein weiterer Cocktail aus den «Roaring Twenties», der von Harry MacElhone in Harry's New York Bar in Paris kreiert wurde. Die Bar, welche ein Stück Manhattan nach Frankreich bringen sollte und gerade auch amerikanische Besucher während der Prohibition zu verträsten suchte, ist übrigens heute noch geöffnet und all die Jahre im Familienbesitz verblieben. MacElhone hatte schon vor seiner Zeit in Paris einen Cocktail namens White Lady kreiert, dieser bestand jedoch aus einer ungewöhnlichen, likörlastigen Mischung mit Crème de Menthe, Cointreau und Zitronensaft. Nachdem die Version wenig Anklang beim Publikum gefunden hatte und später der Sidecar in der geschichtsträchtigen New York Bar serviert wurde, änderte MacElhone das Rezept entsprechend: Er kredenzte im Grunde genommen einen Sidecar mit Gin statt Weinbrand. Nur wenige Jahre später tauchten dann die ersten Rezepturen auf, die zusätzlich Eiweiss enthielten. Heute ist die Version mit der Eiweiss-Schaumkrone die am weitesten verbreitete. Die White Lady ist ein ausdrucksstarker, säuerlich schmeckender Cocktail mit einer gewissen Eleganz - er wird typischerweise in einer Cocktailschale oder in einem Martiniglas serviert. Gelegentlich wird der Cointreau, der fester Bestandteil der originalen Rezeptur ist, durch einen anderen Triple Sec ersetzt. Bei der Variation namens «Blue Lady» nutzt man wiederum Blue Curacao statt Triple Sec.

