

DRINKS.

Vesper Martini



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zutaten

- **3cl** Gin
- **1cl** Vodka
- **0.5cl** Lillet Blanc

Zubereitung

1. Eis in einen Shaker füllen und die Zutaten begeben.
2. Schütteln und in das Glas abseihen.
3. Mit einer Zitronenzeste garnieren.



Beschreibung

Die Ursprünge der heute weltberühmten Cocktails sind vielfältig: Einige wurden für Wettbewerbe oder bestimmte Anlässe speziell von Bartendern entwickelt, andere haben tiefreichende historische Wurzeln und wiederum andere wurden in bekannten Romanen verewigt. Im Falle des Vesper Martinis trifft letzteres zu: Ian Fleming schrieb in seinem allerersten Bond-Roman Casino Royale, der 1953 veröffentlicht wurde, die selbst ausgedachte Rezeptur nieder: 3 Teile Gin, 1 Teil Vodka, ein halber Teil Kina Lillet - und das Ganze gut geschüttelt. Theoretisch werden Martinis immer gerührt, weshalb der Vesper Martini sehrwohl ein Spezialfall ist - und Anlass zu dem heute weltberühmten Spruch von James Bond gab. Die Konsequenzen des Schüttelns im Cocktail-Shaker sind eine leichte Trübung der Inhaltsstoffe, eine effektive Kühlung und eine minimale Verwässerung aufgrund des Einflusses der Eiswürfel. Einige Bartender sind jedoch der Meinung, dass der Vesper Cocktail doch besser wie ein klassischer Martini gerührt werde. Wie auch immer der Drink letztendlich zubereitet wird - das Verhältnis der Zutaten muss stimmen und die Zitronenzeste, die am Rand des Martiniglasses aufgehängt wird, darf auch nicht fehlen. Der Name «Vesper» nimmt übrigens Bezug auf Bonds fiktive Geliebte im Buch, die Doppelagentin Vesper Lynd. Die Martini-Variation hat sich über die Jahrzehnte eine breite Fanbasis aufbauen können. 2011 nahm die International Bartenders Association den Vesper Martini in ihre offizielle Liste von klassischen und zeitgenössischen Cocktails auf.

