

DRINKS.

Kamikaze



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zutaten

- **2cl** Vodka
- **2cl** Triple Sec
- **2cl** Limettensaft

Zubereitung

1. Alle Zutaten in einen mit Eis gefüllten Shaker geben.
2. Etwa 20 Sekunden lang schütteln.
3. Den Inhalt in ein vorgekühltes Glas abseihen.



Beschreibung

Kamikaze ist ein prominenter Begriff, mit dem unterschiedliche Dinge verbunden werden. Das Wort stammt aus dem Japanischen und heisst übersetzt «göttlicher Wind». Deshalb benutzte man den Namen besonders häufig für Kriegsschiffe, verheerende Stürme, schnelle Fahrzeuge oder kriegerische Angriffstaktiken. Dass man auch einen Cocktail so nannte, dürfte wohl damit zusammenhängen, dass es sich um eine kraftvolle Mischung aus gleichen Teilen Vodka, Triple Sec und Limettensaft handelt, die meist als Shot ausgeschenkt wird. Ausserdem soll der Cocktail nach dem Zweiten Weltkrieg auf einem amerikanischen Marinestützpunkt in Japan entstanden sein. Während der grossen Ära des Vodkas in den 70er und 80er Jahren ging der Drink dann einmal um die Welt; schon bald galt er als klassischer Disco-Cocktail und als Szene-Drink. Die International Bartenders Association listet den Kamikaze unter den «New Era Drinks». Je nachdem, wie man den Kamikaze interpretiert (und wie voluminös man ihn ausgestaltet), wird der Cocktail in einem Shotglas oder in einem Cocktailglas serviert.