

DRINKS.

Penicillin



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zutaten

- **4cl** Blended Scotch Whisky
- **1cl** Islay Scotch Whisky
- **2cl** frischer Zitronensaft
- **1cl** Waldhonig
- **1cl** Ingwersirup
- Eiswürfel

Zubereitung

- 1.** Blended Whisky, Zitronensaft, Honig und Ingwersirup in einen Shaker mit Eis füllen.
- 2.** Gut schütteln, bis der Shaker aussen schön abgekühlt ist.
- 3.** Den Inhalt in ein mit Eiswürfeln bestücktes Glas füllen.
- 4.** Islay Scotch Whisky über einen umgedrehten Barlöffel ins Glas giessen.



Beschreibung

Die Entdeckung und Bekanntmachung des Penicillins als erstes Antibiotikum im Jahr 1928 kam einer medizinischen Revolution gleich. Der danach benannte Cocktail wirkt kaum bakterienabtötend. Man darf jedoch vermuten, dass sich sein Erschaffer Sam Ross damit auf die medizinischen Noten des enthaltenen Islay Whiskeys beziehen wollte. Den Penicillin Cocktail sucht man in historischen Rezeptesammlungen vergebens, denn erfunden wurde er erst im Jahr 2005 in der New Yorker Milk & Honey Bar. Dank des Internets verbreitete sich die Rezeptur schnell um die ganze Welt. Sam Ross traf damit so etwas wie eine Marktlücke, denn Cocktails mit Scotch Whisky als Basisspirituose gibt es nur wenige. Das dürfte wohl auch daran liegen, dass sich manche eingefleischte Scotch-Enthusiasten vehement dagegen wehren, ihren Whisky mit irgendetwas zu mischen oder gar zu verdünnen. Gastronomen, Mixologen und Bartender sind da aber ganz anderer Meinung. Gerne kann man für den

Cocktail Einsteigerwhiskys ohne Altersangabe heranziehen - es schadet aber auch nicht, hochwertige Scotch Whiskys mit einem Reifungsalter von acht bis zwölf Jahren zu verwenden. Der gebürtige Australier Sam Ross mischte seine Originalfassung übrigens als Abwandlung auf den Gold Rush Cocktail, nachdem eine Lieferung von Compass Box Whiskys in der Bar eingetroffen war. Er benutzte dafür einen hausgemachten Honig-Ingwer-Sirup, der normalerweise durch Honig (bzw. Honigwasser oder Honigsirup) und Ingwerlikör ersetzt wird. Beim Verhältnis von Blended Whisky zu Islay Scotch Whisky sind einem gewisse Freiheiten gestellt - einige optieren für mehr, andere für weniger rauchige Noten. Der Drink wird typischerweise mit einem kandierten Ingwerstückchen garniert.