

DRINKS.

Clover Club



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zutaten

- **6cl** Gin
- **3cl** Zitronensaft
- **2cl** Himbeersirup
- **1** Eiweiss

Zubereitung

1. Alle Zutaten in einen Shaker geben.
2. Etwa 45 Sekunden lang schütteln (ohne Eis), damit sich der Eiweisschaum bilden kann.
3. Shaker mit Eiswürfeln füllen und nochmals 10 Sekunden lang schütteln.
4. In eine Cocktailschale abseihen.
5. Mit Himbeeren garnieren.



Beschreibung

Im Grunde genommen ist der Clover Club ein Gin Sour mit Himbeersirup, der sich in einer hübschen Aufmachung präsentiert. Dafür, dass der Cocktail so richtig fancy aussieht und mit Himbeeren garniert wird, ist er jedoch überraschend selten in den weltweiten Szene-Bars anzutreffen. Interessanterweise handelt es sich beim Clover Club um einen richtigen Oldie: Der Drink wurde vor vielen Generationen in Philadelphia entwickelt und mit dem Namen des städtischen Men's Club versehen, in dem er besonders gerne von den wohlhabenden Gentlemen getrunken wurde. Im Jahr 1910 hatte der Clover Club bereits seinen Weg in die renommiertesten Hotels von New York City gefunden. 1909 und 1917 wurde das Rezept in diversen Büchern festgehalten. Doch wieso ist der Clover Club in Vergessenheit geraten? Nun, auf den schnellen Aufstieg folgte ein schneller Fall, der nicht nur der Prohibition zuzuschreiben ist. 1934 wurde der Ruf des Drinks durch das Esquire Magazine zunichte gemacht, als der Autor ihn unter den zehn schlechtesten Cocktails listete - mit der Begründung, er sei zu mädchenhaft. Mixologen sind sich heute einig, dass der rosafarbene Cocktail weitgehend unterbewertet ist, weshalb sie ihn aus der Vergessenheit holen wollen. Einer erfolgreichen Renaissance dürfte wohl nur die knifflige Zubereitung im Wege stehen, die etwas Übung und gewisse Bar-Accessoires voraussetzt.

