

DRINKS.

Mary Pickford



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zutaten

- **6cl** weisser Rum
- **6cl** frisch gepresster Ananassaft
- **1cl** Maraschino
- **1cl** Grenadine Sirup

Zubereitung

1. Einen Cocktailshaker mit Eiswürfeln füllen.
2. Zutaten hinzugeben und etwa 15 Sekunden lang schütteln.
3. Doppelt in ein vorgekühltes Cocktailglas abseihen.



Beschreibung

Rum und Ananassaft? Das hört sich verdächtig nach einem Tiki-Cocktail an! Doch der Mary Pickford ist weit davon entfernt, in ausgefallenen Ananas-Gläsern mit Schirmchen serviert zu werden. Es handelt sich um einen klassischen Cocktail aus den goldenen 20ern, der im Stielglas und - wenn überhaupt - mit einer Cocktailkirsche gereicht wird. Die Rezeptur umfasst zusätzlich Maraschino-Likör und Grenadine, wodurch der Drink seine rötliche Farbe erhält. Benannt ist er nach «America's Sweetheart», der kanadischen Schauspielerin und Filmproduzentin Mary Pickford, die zwischen 1909 und 1933 in zahlreichen Filmen erschien. Angeblich entstand der Cocktail in Kuba, einem beliebten Zufluchtsort der amerikanischen High Society während der Prohibitionszeit. Die Legende besagt, dass Fred Kaufman vom Hotel Nacional de Cuba den Mary Pickford in den 1920ern zu Ehren der Berühmtheit kreierte, die sich mit ihrem Mann im Land aufhielt. In Basil Woons 1928 erschienenen Buch «When it's Cocktail Time in Cuba» wurde das Rezept für den tropisch angehauchten Cocktail erstmals niedergeschrieben. Zu jener Zeit war der Mary Pickford nach dem Daiquiri und dem El Presidente der beliebteste Drink in den Bars von Havanna. Allerdings bestehen heutzutage Zweifel darüber, ob die Schauspielerin tatsächlich anwesend war, als der nach ihr benannte Cocktail erstmals ausgeschenkt wurde. Wie dem auch sei - der Drink kann schnell und einfach zubereitet werden, sofern man etwas Übung mit dem Cocktailshaker besitzt. Er vermittelt - zumindest, wenn man die Hintergrundgeschichte kennt - eine Mischung aus

Hollywood-Flair, 20er-Jahre-Charme und kubanischer Exotik.