

DRINKS.

Espresso Martini



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zutaten

- 4 cl Vodka
- 2 cl Kahlúa
- 1 Espresso Shot
- 2 cl Rohrzuckersirup
- 3 Kaffeebohnen

Zubereitung

1. Frisch gebrühten Espresso abkühlen lassen.
2. Einen Boston-Shaker mit Eis füllen und Vodka, Kahlúa sowie Espresso & Rohrzuckersirup hinzugeben.
3. Shaken und in ein Martiniglas abseihen.
4. Mit Kaffeebohnen garnieren.



Beschreibung

Der Martini ist der König unter der Cocktails - kein anderes Mixgetränk verkörpert die Barkultur so sehr wie die Kombi aus Gin und Vermouth, die im konischen Stielglas mit einer Olive gereicht wird. Auf die Frage, wer den Martini erfunden hat, gibt es jedoch keine zufriedenstellende Antwort. Der Drink entstand infolge einer undurchsichtigen Evolution aus dem Martinez, der sich wiederum aus dem Manhattan entwickelt hatte. Fakt ist, dass die ersten Martini Rezepte in Cocktailbüchern im Jahr 1888 und 1891 abgedruckt wurden. Über die Jahrzehnte hinweg entstanden Hunderte von verschiedenen Martinis und manche Kreationen, die «Martini» im Namen tragen, haben nur noch wenig mit dem Original gemein. Es ist wohl der einfachen Grundrezeptur des Martinis zu verdanken, dass sich Bartender auf der ganzen Welt zu verschiedenen Zeiten kreativ an dem Drink ausgetobt haben. Der Espresso Martini ist ein perfektes Beispiel für einen zeitgenössischen Drink, der mit dem originalen Aufbau des Martinis nichts gemein hat. Er wird weder mit Gin, noch mit Wermut zubereitet, aber dennoch in einem Martiniglas serviert. Aufgrund der Zugabe von Kaffeelikör und Espresso zählt er zu den After-Dinner-Drinks. Je nach Vorliebe kann man auch noch etwas Zuckersirup hinzufügen. Erstmals nachweislich zusammengemixt wurde der Espresso Martini 1984 von Dick Bradsell in einer Bar in

London, als er einer speziellen Bitte eines britischen Topmodels («weck mich auf und hau mich um») nachkommen wollte. Ganz im Sinne von Bonds berühmtem Spruch «geschüttelt, nicht gerührt» wird der Espresso Martini im Cocktailshaker angefertigt.