

Cocktail-Rezepte mit Sekt und Champagner

Sekt und Champagner schmecken natürlich pur, aber Bartenderin Anna Kretzschmar hat noch einige Rezeptideen mit denen sie die Klassiker ganz neu erleben.

Von Bartenderin Anna
Kretzschmar

Sekt-Cocktail

Zutaten pro Glas:

- 2 cl Orangenlikör
- 2 cl Maracuja-Saft
- 1 cl Wodka
- 1 cl Ingwersirup
- 8 cl trockener Sekt
- 1 Schuss Erdbeersirup

Deko: Orangenschale, Sternfrucht

Zubereitung

- Den Orangenlikör, den Maracuja-Saft, Wodka und Ingwer in einem Glas mit Eiswürfeln vermischen. Durch die Eiswürfel wird die Mischung heruntergekühlt.
- Anschließend die Mischung in ein Sektglas ohne die Eiswürfel abseihen. Mit Sekt vorsichtig aufgießen, mit einem Schuss Erdbeersirup, einer Orangenschale und einer Scheibe Sternfrucht dekorieren.

Champagner-Cocktail



Zutaten pro Glas:

- 2 cl Whiskey
- 1 cl roter Portwein
- 1 cl Zuckersirup
- 1 Tropfen Angostura
- 10 cl Champagner brut

Deko: Johannisbeeren

Zubereitung



	<p>Der Vorkoster im WDR Fernsehen</p> <p>Freitags um 21:00 Uhr</p>	
---	--	---

- Whiskey mit rotem Portwein, Zuckersirup, Angostura und einigen Eiswürfeln in einem hohen Glas kalt rühren.
- Anschließend in ein Martini-Glas oder eine Champagner-Schale ohne Eiswürfel abseihen und mit Champagner aufgießen. Als Deko eignet sich ein kleiner Zweig Johannisbeeren

Alkoholfreier Sekt-Cocktail

Zutaten pro Glas:

- 4 cl Blue Curacao
- 2 cl Maracuja-Saft
- 1 cl Limettensaft
- 10 cl alkoholfreier Sekt

Deko: Fruchtspieß nach belieben

Zubereitung

- Der Reihe nach Blue Curacao, Maracuja- und Limetten-Saft in ein Glas geben und mit alkoholfreiem Sekt langsam auffüllen, damit sich die Farbschichten nicht vermischen.
- Als Dekoration dient ein Fruchtspieß, z.B. mit Brombeeren, Heidelbeeren, Stern- und Drachenfrucht-Scheiben.

Sekt-Zitronen Granité



Zutaten

- 300 ml Wasser
- 150 g Zucker
- 1 TL Zitronen-Abrieb
- 150 ml Zitronensaft
- 200 ml Sekt trocken

Deko: Zimtstangen, Geschenkband, Minze

Zubereitung

- In einer Pfanne Zucker in Wasser auflösen. Anschließend etwas Sekt hinzugeben. - Als nächstes kommt der Zitronensaft dazu mit ein bisschen Zitronenabrieb. Das Ganze noch ein einmal umrühren und in eine Schüssel umfüllen.

	Der Vorkoster im WDR Fernsehen Freitags um 21:00 Uhr	
---	---	---

- Jetzt ab ins Gefrierfach für knappe 2 Stunden. Nach dem Kühlen muss das Granité schnell in Sektgläser umgefüllt werden, da es nicht lange gefroren bleibt.
- Wer mag kann es noch mit 1 oder 2 Minzblättern dekorieren. Als Deko für die Gläser eignet sich goldenes Geschenkband, an dem 1 bis 2 Zimtstangen festgemacht sind.