

Patrick Rosenthal

DAS INOFFIZIELLE
Harry Potter
COCKTAILBUCH



riva

VORWORT

Harry-Potter-Cocktails? Klar doch, denn ein richtiger Potterhead braucht ab und zu auch mal eine Erfrischung. Die von Harry Potter inspirierten Cocktailrezepte passen perfekt zu einer Party im Hogwarts-Stil, zu einem langen Filmeabend mit Freunden und zu Geburtstagspartys für Groß und Klein. Neben dem Eierlikör-Cocktail »Egg-rid« – wir erinnern uns gern daran zurück, wie Hagrid nach ein paar Eierlikören lauthals Weihnachtslieder sang – und Dumbledores Zitronenbrause, die von seinen Lieblingsbonbons inspiriert ist, werden auch einige alkoholfreie Cocktails vorgestellt. Eine der kindertauglichen Kreationen ist der goldene Glückcocktail »Felix Felicis«. Mittlerweile sind auch wirklich leckere Rum- und Whisky-sorten erhältlich, die teils mit den gleichen Inhaltsstoffen versetzt sind, aber nicht gegärt und in Alkohol umgesetzt wurden.

Ich wünsche so viel Spaß beim Ausprobieren, wie ich ihn hatte.





BUTTERBIER-COCKTAIL

Ohne Butterbier keine Zauberwelt. Harry-Potter-Fans wissen, dass Butterbier bei den Hogwarts-Schülern – insbesondere bei Harry, Ron und Hermine – sehr beliebt ist. Für die großen Zauberer gibt es natürlich einen richtigen Butterbier-Cocktail!

ZUTATEN FÜR

1 GLAS

45 ml Butterscotch-Sirup

45 ml Rum

250 ml Malzbier

Schlagsahne (optional)

1. Butterscotch-Sirup und Rum verrühren und in ein hohes Glas geben.
2. Mit Malzbier aufgießen.
3. Wer mag, kann den Cocktail noch mit Sahne toppen.



TIPP:

Für kleine Magier kann man den Rum einfach weglassen.



BUTTERSCOTCH-SIRUP

Den Sirup für den Butterbier-Cocktail kann man natürlich auch ganz einfach selbst machen.

ZUTATEN FÜR CA.

450 ML SIRUP

400 g Zucker

220 ml Wasser

60 g Butter

1 Prise Meersalz

½ TL Backpulver

220 ml kochendes Wasser

1. In einem hohen Topf Zucker, 220 ml Wasser, Butter und Salz vermengen. Auf mittlerer Hitze unter Rühren so lange köcheln lassen, bis der Zucker geschmolzen ist.
2. Dann die Hitze hochdrehen und aufkochen lassen. Köcheln lassen, bis die Masse goldbraun ist. Vom Herd nehmen und Backpulver unterrühren. Das kochende Wasser langsam unterrühren. Sollte sich der Zucker wieder trennen, nochmals alles erhitzen und schmelzen lassen.



GOLDLACK-SEKT

Wenn sich Professor McGonagall, Professor Flitwick und Minister Fudge im Wirtshaus »Drei Besen« treffen, bestellen sie natürlich ihre Lieblingsgetränke. Inzwischen ist es an der Zeit, die Lieblingsgetränke in Cocktails zu verwandeln. Minerva McGonagalls Goldlackwasser wird kurzerhand zu Goldlack-Sekt.

ZUTATEN FÜR 4-6 GLÄSER

1 Dose Aprikosen
(Abtropfgewicht
ca. 500 g)
Saft von 1 Zitrone
15 g Zucker
1 Flasche Sekt oder
Prosecco (750 ml)

1. Aprikosen zusammen mit dem Saft aus der Dose nehmen, in einen geeigneten Behälter umfüllen und über Nacht einfrieren.
2. Am nächsten Tag die gefrorene Masse mit Zitronensaft und Zucker in einen Hochleistungsmixer geben und pürieren. 250 ml Sekt dazugießen und verrühren.
3. Den restlichen Sekt nach und nach zugeben und weiterrühren. Sofort servieren.



TIPP:

Der Sekt oder Prosecco kann auch gegen Kindersekt oder alkoholfreien Sekt ausgetauscht werden.

BLOODY EBER

Das Wirtshaus »Eberkopf« im Dorf Hogsmeade ist nicht gerade für seine Barkarte berühmt. Außen schäbig und heruntergekommen, ist auch das Innere eher verdreckt. Staubige Flaschen voller Butterbier wechseln schnell die Besitzer. Auf dem Schild über dem Eingang sieht man einen blutigen Eberkopf. Da wird die »Bloody Mary« zum »Bloody Eber«.

ZUTATEN FÜR

1 GLAS

1 Stange Staudensellerie
10 Eiswürfel
50 ml Wodka
10 ml Zitronensaft
(frisch gepresst)
1 Schuss Worcestersoße
2 Tropfen Tabasco
1 Prise Selleriesalz
1 Prise Pfeffer
150 ml Tomatensaft

1. Staudensellerie waschen und Enden abschneiden.
2. Eiswürfel in ein Rührglas füllen. Wodka, Zitronensaft, Worcestersoße, Tabasco, Selleriesalz, Pfeffer und Tomatensaft zugeben und verrühren.
3. Durch ein Barsieb in ein Longdrinkglas gießen und mit der Selleriestange servieren.



ROTER FEUERWHISKY

Feuerwhisky ist eine ganz spezielle Sorte, die nur in der magischen Welt bekannt ist und ziemlich viel Promille haben soll. Ein Rotwein-Whisky-Cocktail darf natürlich nicht fehlen.

ZUTATEN FÜR 2 GLÄSER

60 ml Whisky
30 ml Zitronensaft
(frisch gepresst)
20 ml Zuckersirup
10 Eiswürfel
20 ml trockener Rotwein

1. Whisky, Zitronensaft, Zuckersirup und Eiswürfel in einen Shaker geben.
2. 15 Sekunden gut shaken und über ein Sieb auf 2 Gläser verteilen.
3. Mit Rotwein aufgießen und umrühren.



ZUCKERSIRUP

Diesen Sirup kann man ganz einfach auch selbst herstellen.

3 Teile Zucker
2 Teile Wasser

1. Zucker und Wasser vermischen.
2. Die Mischung in einem Topf zu einem dickflüssigen Sirup einkochen.
3. Sollte sich der Sirup gelblich verfärben, so deutet das auf eine Karamellisierung hin. Dann einfach die Temperatur etwas verringern.

DIRTY 3

Das Wirtshaus »Drei Besen« liegt in Hogsmeade. Die Wirtin Rosmerta verzaubert ihre Gäste gern mit einem Lächeln und hat für jeden Geschmack die passenden Getränke parat. Der »Dirty 3« hat das Potenzial, zum Signature-Drink vom »Drei Besen« zu werden.

ZUTATEN FÜR

1 GLAS

Eiswürfel

30 ml weißer Rum

1 TL Chai-Sirup

70 ml kalter Espresso

100 ml Kokosmilch

Eiswürfel in ein Glas geben, Rum, Sirup und Espresso zugeben und mit Kokosmilch auffüllen. Eiskalt servieren.



CHAI-SIRUP

Der Sirup für den »Dirty 3« kann auch selbst hergestellt werden.

ZUTATEN FÜR 500 ML

500 ml schwarzer Tee
300 g brauner Zucker
2 Zimtstangen
8 Nelken
2 Sternanis
1 EL Kardamomsamen
5 schwarze Pfefferkörner
1 Prise Muskatnuss
(gemahlen)
2 Lorbeerblätter
1 cm Ingwer (geschält
und gewürfelt)

1. Tee und Zucker in einen großen Topf geben und erhitzen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Ab und zu umrühren. In einer beschichteten Pfanne Zimt, Nelken, Sternanis, Kardamomsamen und Pfefferkörner kurz erhitzen, sodass sich die Aromen entfalten können.
2. Gewürze aus der Pfanne, Muskat, Lorbeer und Ingwer zur Tee-Zucker-Mischung geben und im Topf 20 Minuten köcheln lassen.
3. Sirup über ein Sieb in sterile Flaschen füllen.



FLÜSSIGES TIRAMISU AUS DEM HONIGTOPF

Der beliebteste Laden in Hogsmeade ist wohl das Süßwarengeschäft »Honigtopf«. Ambrosius Flume, Besitzer des Ladens, hat nicht nur magische Süßigkeiten auf Lager. Ich bin mir sicher, dass er sich nach einem erfolgreichen Tag auch etwas Süßes in flüssiger Form gönnt.

ZUTATEN FÜR

4 GLÄSER

50 ml Sahne

½ Päckchen Vanille-
zucker

50 g Mascarpone

100 g Vollmilchschoko-
lade (gerieben)

3 EL Zucker

250 ml Kaffee

Eiswürfel

60 ml Whisky

30 ml Amaretto

Kakaopulver

Löffelbiskuits zum
Servieren

1. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen, Mascarpone unterrühren. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und kalt stellen.
2. Schokolade, Zucker und Kaffee in einen Topf geben und unter Rühren langsam köcheln lassen, bis sich die Schokolade ganz aufgelöst hat. Vollständig abkühlen lassen.
3. Die Mischung zusammen mit Eiswürfeln in einen Mixer geben. Whisky und Amaretto hinzufügen und gut durchmischen.
4. Weitere Eiswürfel in Cocktailgläser geben und die Kaffee-Schokolade-Mischung zugießen.
5. Die Mascarponecreme aufspritzen, mit Kakaopulver bestäuben und mit Löffelbiskuits servieren.