

COCKTAILS MIT TEE

Von Mariëlla Erkens

Dass sich auch herrliche Cocktails und Mocktails mit Tee herstellen lassen, ist seit Jahren bekannt. Doch wie macht man das?

Häufig werde ich gefragt, was Tee in einem Cocktail zu suchen hat, wenn er doch geschmacklich darin kaum etwas hergibt. Die wahre Stärke des Tees ist seine **geschmacksverstärkende** Eigenschaft. Durch Tee wird der Geschmack der Zutaten von Cocktails und Mocktails intensiviert und das Mundgefühl wird voller. Wir haben das anhand von verschiedenen Cocktails getestet, die jeweils mit den gleichen Zutaten hergestellt wurden. Bei jeweils einem dieser Cocktails haben wir jedoch keinen Tee verwendet. Die Cocktails ohne Tee waren bedeutend dünner und geschmacklich weniger ausgeprägt.

Die Qualität von Tee für Cocktails

Für die Herstellung von Eistee und Cocktails muss kein hochwertiger Tee verwendet werden. Es kommt darauf an, wie viele Zutaten noch hinzugefügt werden und ob der Tee geschmack oder eher der Gesamtgeschmack hervorgehoben werden soll. Ich verwende hochwertigen Tee für sprudelnde, spritzige Cocktails, bei denen Früchte und andere Geschmacksträger eine untergeordnete, aber unterstützen-

de Funktion haben. Zum Beispiel einen hellen Oolong wie Tieguanyin mit reifem, wilden Pfirsich, Estragon und Sprudelwasser als Mocktail und mit etwas Wodka und einem winzigen Schuss Triple Sec als Cocktail. Für die Herstellung von üppigen Cocktails mit viel Früchten, Gewürzen oder frischen Kräutern verwende ich Teebeutel als Grundlage, bisweilen auch aromatisierte Versionen wie Waldfrucht oder Pfirsich.

Was zu beachten ist

Ausgewogenheit ist wichtig. Starke Geschmacksträger wie Rosmarin, Pfeffer, Basilikum, Zitrone oder Sternanis können

schnell zu stark in den Vordergrund treten. Gehen Sie mit diesen Kraftpaketen sparsam um. Sie können jederzeit nachwürzen, jedoch deren Geschmack nicht im Nachhinein reduzieren. Übertreiben Sie nicht. Zu viele Geschmacksträger bewirken eher eine Geschmacksverflachung als eine Bereicherung, weil dann nämlich im Mund zu viel abläuft und die Geschmacksknospen einfach überfordert sind. Ein Cocktail sollte mindestens 3 Zutaten enthalten. Eine Obergrenze gibt es nicht, aber ich empfehle, insgesamt nicht mehr als 7 oder 8 Zutaten, einschließlich des Tees, zu verwenden.



Foto: Harold Pereira

Für 2 cocktails:

- 5 g Oolong-Tee, z. B. Da Hong Pao
- 250 ml weiches Wasser, z. B. Spa Blauw
- 20 ml weißer Traubensaft
- 20 ml Aprikosensaft
- Ein Schuss Ingwersirup
- Eine Prise Nelken
- Eine Prise Salz
- Ein paar Tropfen Angosturabitter
- 4 Eiswürfel

1. Den Tee mit 250 ml 95 °C heißem Wasser begießen und 3 Minuten ziehen lassen.
2. Inzwischen die Eiswürfel in das Glas eines Boston Shakers geben.
3. Den heißen Tee über die Eiswürfel geben.
4. Traubensaft, Aprikosensaft, Ingwersirup, Nelken, Salz und Angostura hinzugeben.
5. Gut schütteln.
6. Durch ein Teesieb in zwei hübsche, eisgekühlte und zur Hälfte mit Eiswürfeln gefüllte Gläser gießen.
7. Nach Geschmack garnieren.