

A glass of yellow drink and a bottle of Nic Shanker.

*Ausschnitt Workbook*

# SHAKE IT LIKE NIC SHANKER

*mit Nic Shanker*



MEISTERKLASSE





# DER APERITIF

## NEGRONI

### ZUTATEN

**Drink:**

3 cl Gin (z.B. Dry Gin von Sipsmith)

3 cl Campari

3 cl roter Wermut (z.B. Antica Formula)

Bio-Orange

**Außerdem:**

Rührglas, Jigger, Barlöffel, Barsieb,

Messer & Zestenreißer für Deko, Eiswürfel

**Glas:**

Tumbler

**Tipp:**

Zum Anrichten frisches Eis nehmen, da das Eis im Shaker bereits verwässert ist. Dabei den Tumbler komplett mit Eis füllen, damit die Eiswürfel sich gegenseitig kalt halten und weniger Schmelzwasser entsteht, was den Drink verwässern würde.

### ZUBEREITUNG

Der Aperitif ist ein meist alkoholisches Getränk, welches vor dem Essen eingenommen wird, um den Appetit anzuregen und die Wartezeit bis zum Essen zu überbrücken. Unser perfekter Aperitif ist ein Klassiker aus Italien mit einem bitter-süßen Geschmack – der Negroni.

Alle Zutaten (Gin, Campari, Wermut) mit dem Jigger abmessen und im Rührglas auf Eis rühren. Anschließend in einen Tumbler mit frischen Eiswürfeln durch das Barsieb abseihen.

**Dekoration:**

Orange Twist: Für die Deko mit dem Zestenreißer eine Zeste von der Bio-Orange schneiden. Die Orangenzeste am Rand des Glases reiben, um damit das Orangenaroma zu verteilen. Anschließend die Zeste mit Zeigefinger, Mittelfinger & Daumen nehmen und zusammenpressen. Dadurch werden die Öle der Orange über die Oberfläche des Drinks gespritzt. Zum Schluss die Orangenschale aufwickeln zum „Orange Twist“ und auf den Eiswürfeln platzieren.

---

ALLE INHALTE UND DAS KOMPLETTE WORKBOOK FINDEST DU IM KURS:

„SHAKE IT LIKE NIC SHANKER“

---