



ANMERKUNG

Für noch mehr Raffinesse den Orangentwist über dem Drink zerdrehen und dann zu einer sogenannten Orangenrose zusammenrollen. Diese auf einen Cocktailspieß stecken und dann als Garnitur ins Glas geben.





COCKTAIL-
SCHALE

MARIGOLD

ERGIBT 1 COCKTAIL

Diese Variante des Hanky Panky (siehe Seite 18), die von Lady Ediths Tochter inspiriert ist, vereint den Pioniergeist der Erfinderin des ursprünglichen Cocktails, Ada Coleman, und die Entschlossenheit Ediths, als selbstbestimmte, moderne Frau zu leben. Der Cocchi Americano sorgt für eine wunderschöne goldene Farbe, und der Lavendelbitter bringt die Kräuternoten von Gin und Fernet in Einklang. Schmeckt nach Kräutergarten im Frühling!

45 ml Gin
45 ml Cocchi Americano
2 Dashes Fernet-Branca

2 Dashes Lavendelbitter
Orangentwist, etwa daumengroß,
als Garnitur

Gin, Cocchi Americano, Fernet und Lavendelbitter in ein mit Eis gefülltes Rührglas geben, 20–30 Sekunden rühren, bis das Glas beschlägt, und anschließend in eine gekühlte Cocktailschale oder ein gekühltes Martiniglas sehen. Den Orangentwist über dem Drink zerdrehen und dann als Garnitur ins Glas geben.



EDITH

Es fühlt sich so verwegen an. Mit einem Mann auszugehen! In einem schicken Londoner Restaurant zu speisen und Wein zu trinken! Können Sie sich vorstellen, dass mir etwas Derartiges vor fünf oder zehn Jahren erlaubt worden wäre?

– STAFFEL 4, FOLGE 1 –



COLLINSGLAS

SUMMER CUP

ERGIBT 1 COCKTAIL

Dieser auch Pimm's Cup genannte wunderbar erfrischende Longdrink geht auf eine Kreation des Londoners James Pimm aus den 1820er-Jahren zurück. Ausgehend vom klassischen englischen Fruit Cup, der aus Früchten, Saft, Spirituosen und Zucker besteht, kreierte er ein auf Gin basierendes, mit Fruchtlikören und Kräutern aromatisiertes Tonikum und verkaufte es ab 1959 in seinem Restaurant. Später wurden sechs verschiedene Varianten des Pimm's angeboten, jede mit einer anderen Spirituose: Gin, schottischer Whisky, Weinbrand, Rum, Wodka und Rye Whiskey. Heute ist nur noch die ursprüngliche Gin-Variante erhältlich – die aber auf jeden Fall die Nummer eins ist.

60 ml Pimm's No. 1
120 ml Ginger Ale

Gurkenstreifen und Orangescheibe (optional), als Garnitur

Pimm's und Ginger Ale in ein mit Eiswürfeln gefülltes Collinglas geben und gut umrühren. Als Garnitur einen Gurkenstreifen und zusätzlich nach Belieben auch noch eine Orangescheibe ins Glas geben.



ANMERKUNG

Summer Cups kann man nach Belieben mit verschiedensten Früchten garnieren – sie sollten richtig sommerlich bunt sein! Besonders raffiniert sieht es übrigens aus, wenn man abwechselnd Früchte und Crushed Ice ins Glas schichtet und dann den Pimm's und das Ginger Ale darübergießt.





ANMERKUNG

Crème de Violette ist sozusagen die Likörversion kandierter Veilchen und macht aus diesem

Drink eine blumig-süße, violette Sünde, von der man nicht genug bekommt.





COCKTAIL-
SCHALE

FINAL SAY

ERGIBT 1 COCKTAIL

Violet, die Matriarchin der Familie Crawley, die ihre Gegner, ohne mit der Wimper zu zucken, ausbootet und immer bekommt, was sie will, sollte man nicht unterschätzen – genau wie diese Abwandlung des Last Word (siehe Seite 68). Trotz der sehr blumigen Aromen ist der Final Say ausgewogen und kräftig im Geschmack.

20 ml Gin

20 ml Maraschino

20 ml Crème de Violette

20 ml frisch gepresster Limettensaft

Limettenscheibe, als Garnitur

Gin, Maraschino, Crème de Violette und Limettensaft in einen Cocktail-Shaker geben, mit Eiswürfeln auffüllen, 8–10 Sekunden kräftig schütteln und anschließend in eine gekühlte Cocktailschale oder ein gekühltes Martiniglas seihen. Als Garnitur die Limettenscheibe auf den Glasrand stecken.



CORA

Ich wünschte, deine Mutter würde einsehen, dass wir alle auf derselben Seite stehen.

ROBERT

Ich denke nicht, dass diese Regel auf Mama zutrifft.

– STAFFEL 6, FOLGE 2 –



ANMERKUNG

Beim Horse's Neck, einer langen Spirale aus Zitruschale, handelt es sich sozusagen um die Fortgeschrittenenvariante des Twists. Wichtig ist es, Früchte mit relativ dicker Schale zu verwenden, damit man beim Abziehen möglichst wenig Weißes erwischt. Mit einem Gemüseschäler oder einem Zieseliernmesser einen möglichst langen Streifen Zitruschale spiralförmig abziehen, dabei die Frucht langsam drehen, den Streifen eng zusammenrollen und dann in das Glas geben.



DER TÜRKISCHE ATTACHÉ
s. sieh Rezept, Seite 83



VIOLET

Ob, meine lieben Kinder! Ist es denn wahrhaftig wahr? Ich kann es einfach nicht fassen! Gestern Abend sah er doch noch so gut aus! Natürlich, so etwas passiert nur einem Ausländer! Das ist typisch!

MARY

Aber das ist doch lächerlich!

VIOLET

Ja, warum denn lächerlich? Kein Engländer würde nur davon träumen, ausgerechnet im Haus von jemand anderem zu sterben. Besonders dann nicht, wenn man die Bewohner nicht gut kennt.



BATES

Zweifelst du nie daran? Nur einen Augenblick? Ich würde es dir nicht verdenken.

ANNA

Nein. Ich zweifle auch nicht daran, dass die Sonne im Osten aufgeht, nicht eine Sekunde.

– STAFFEL 3, FOLGE 1 –



COLLINSGLAS

NEVER DOUBT

ERGIBT 1 COCKTAIL

Es gibt keine Beziehung in *Downton Abbey*, die ähnlich viele Feuerproben zu bestehen hat wie jene zwischen Anna und John Bates. Trotz Barrows Intrigen, der Versuche von Bates verletzter Ehefrau Vera, sie auseinanderzubringen, und ihrer Haftstrafen zweifeln die beiden nie an ihrer Liebe füreinander. Dieser Cocktail, eine Variante des Morning Glory Fizz (siehe Seite 108), ist daher ihnen gewidmet.

60 ml Cognac
30 ml Orgeat
30 ml Kaffeesahne
(siehe Anmerkung)

120 ml Sodawasser
gemahlene oder frisch geriebene
Muskatnuss, als Garnitur

Cognac, Orgeat und Kaffeesahne in einen Cocktail-Shaker geben, mit Eiswürfeln auffüllen, 8–10 Sekunden kräftig schütteln und anschließend in ein mit Eiswürfeln gefülltes Collinsglas seihen. Mit Sodawasser aufgießen und gut umrühren. Den fertigen Cocktail mit etwas Muskat bestreuen.

— ANMERKUNG —

Anstelle von Kaffeesahne eignet sich auch eine Mischung aus gleichen Teilen Sahne und Milch.