

Absinth Rezepte

1 Historische Rezepte

1.1 ABC

- 2 cl Absinth
- 2 cl Bourbon
- 2 cl Cointreau

Auf Eiswürfel geben und kaltrühren.

1.2 Absent–Minded

- 3 cl Absinth
- 2 cl Pfirsichschnaps
- 3 cl Sekt
- 2 cl Orangensaft
- 3 Teelöffel Himbeerpurée

Absinth, Pfirsichschnaps, Orangensaft und Himbeerpurée mit Eis in den Shaker geben, kräftig schütteln, durch den Strainer abgießen und mit Sekt auffüllen.

1.3 Absinth Curaçao Frappe

- 4 cl Absinth
- 2 cl Blue Curaçao
- 2 cl Orangensaft
- 1 Teelöffel Zitronensaft

Verrühren und auf zerstoßenes Eis geben.

1.4 Absinth Flip

- 3 cl Absinth
- 3 cl Cointreau
- 4 Teelöffel Zitronensaft
- 1 kleines Ei
- 1 Teelöffel Zucker

Mit Eis in den Shaker geben und kräftig schütteln; durch den Strainer in ein vorgekühltes Glas abgießen und mit einer Prise Muskatnuß verfeinern.

1.5 Absinth Grapefruit

- 4 cl Absinth,
- 4 cl Tonic Water,
- 8 cl Grapefruitsaft

Auf Eiswürfel geben und kurz umrühren.

1.6 Absinth Groseille

- 3 cl Absinth
- 2 cl Cointreau
- 5 cl Sekt
- 3 Teelöffel Johannisbeerpurée

Absinth, Cointreau und Johannisbeerpurée in den Shaker geben und kräftig schütteln, durch den Strainer auf zerstoßenes Eis geben und mit Sekt auffüllen.

1.7 Absinth Kamikaze

- 1 cl Absinth
- 1 cl Bourbon
- 1 cl Cointreau
- 1 cl Gin
- 1 cl brauner Rum
- 1 cl Tequila
- 1 cl Vodka
- 1 cl Grenadine

Bourbon, Cointreau, Gin, Rum, Tequila, Vodka und Grenadine mit Eis in ein Rührglas geben, kaltrühren und durch den Strainer in ein vorgekühltes Glas abgießen; den Absinth über die Rückseite eines Löffels an der Innenseite des Glases hinabrinne lassen und anzünden. (Es wird empfohlen, die Flamme zu löschen, bevor man den Drink verzehrt.)

1.8 Absinth–Kir

- 8 cl Sekt
- 1 cl Absinth
- 1 cl Cassis

Absinth und Cassis in ein Glas geben und mit Sekt aufgießen.

1.9 Absinth Maracuja

- 4 cl Absinth
- 2 cl Gin
- 10 cl Maracujanektar

Auf Eiswürfel geben und kurz umrühren.

1.10 Absinth Margarita

- 2 cl Absinth
- 2 cl Tequila
- 2 cl Triple Sec
- 2 cl Zitronensaft

Absinth, Tequila und Zitronensaft auf Eiswürfel geben, kurz umrühren und mit Triple Sec aufgießen.

1.11 Absinth Orange

- 4 cl Absinth
- 2 cl Blue Curaçao
- 1 Teelöffel Campari
- 6 cl Orangensaft
- 2 cl Zitronensaft

Verrühren und auf Eiswürfel geben.

1.12 Absinth Sour

- 4 cl Absinth
- 4 cl Zitronensaft
- 2 Teelöffel Zucker

Mit Eis in den Shaker geben, gut schütteln und durch den Strainer abgießen.

1.13 Absinth Suisse

- 6 cl Absinth
- 2 cl Creme de Menthe weiß
- 1 Eiweiß

Mit Eis in den Shaker geben, kräftig schütteln und durch den Strainer in ein vorgekühltes Glas abgießen.

1.14 Atomic Bomb

- 3 cl Absinth
- 3 cl Brandy

In ein Glas geben und kurz umrühren.

1.15 B–52

- 3 cl Baileys
- 3 cl Tia Maria
- 2 cl Absinth

Baileys und Tia Maria in ein Glas geben und langsam den Absinth hinzugießen. Dann anzünden. (Es wird empfohlen, die Flamme zu löschen, bevor man den Drink verzehrt.)

1.16 Bloody Brain

- 3 cl Absinth
- 2 cl Amaretto
- 2 cl Baileys
- Grenadine

Den Amaretto in ein Glas geben und den Absinth über die Rückseite eines Löffels an der Innenseite des Glases hinabrinnen lassen, so daß er auf dem Amaretto zu stehen kommt. Dann langsam den Baileys mit einem Löffel hinzugeben und mit ein paar Tropfen Grenadine besprenkeln. (Das Ganze sollte ungefähr aussehen wie ein in Formaldehyd schwimmendes Gehirn.)

1.17 Death in the Afternoon

- 8 cl Champagner
- 2 cl Absinth

Absinth auf zerstoßenes Eis geben und mit Champagner auffüllen.

1.18 Knock Out

- 2 cl Absinth
- 2 cl Gin
- 2 cl französischer Wermut
- 1 Teelöffel Creme de Menthe weiß

Mit Eis in den Shaker geben, gut schütteln und durch den Strainer abgießen.

1.19 London Fog

- 6 cl Gin
- 2 cl Absinth

Auf Eiswürfel geben und kurz umrühren.

1.20 Maiden's Blush

- 4 cl Gin
- 2 cl Absinth
- 1 Teelöffel Grenadine

Mit Eis in den Shaker geben und gut schütteln, durch den Strainer in ein vorgekühltes Glas abgießen.

1.21 Sazerac

- 6 cl Whiskey
- 2 cl Absinth
- 1 Teelöffel Zucker
- 3 Tropfen Angostura

Den Absinth in ein vorgekühltes Glas geben und das Glas so schwenken, daß der Absinth die gesamte Innenseite benetzt. Whiskey, Zucker und Angostura mit Eis in den Shaker geben, gut schütteln und durch den Strainer abgießen.

1.22 Tremblement de Terre

- 2 cl Absinth
- 2 cl Cognac
- 2 cl Cointreau
- 2 Tropfen Angostura

Mit Eis in ein Glas geben und kaltrühren, durch den Strainer abgießen.

1.23 Vinyl Sunset

- 3 cl Absinth
- 2 cl Cassis
- 5 cl Soda oder Limonade
- 1 Spritzer Limettensaft

Absinth, Cassis und Limettensaft auf Eiswürfel geben und mit Soda oder Limonade aufgießen.

1.24 Voodoo Pigalle

- 3 cl Absinth
- 2 cl Melonenlikör
- 2 cl Chartreuse grün
- 1 Spritzer Zitronensaft

Mit Eis in den Shaker geben, gut schütteln und durch den Strainer abgießen.

2 Die modernere Fee Verte

2.1 Sintherl (Absinth Red Bull)

2 cl Serpis Absinth mit Red Bull auffüllen. Je nach Belieben einen Spritzer Limetten- oder Zitronensaft hinzugeben.

2.2 Absinth Maracuja

- 2 cl Serpis Absinth

Mit Maracujasaft auffüllen.

2.3 A & O

- 3 cl Serpis Absinth
- 3 cl Wodka
- 2 cl Wassermelonenlikör
- 3 cl Zitronensaft
- 3 cl Orangensaft

Mit Bitter Orange auffüllen.

2.4 Absinth Passion

- 2 cl Serpis Absinth
- 2 cl Wodka
- 1 cl Maracujalikör
- 1 cl Zironen- oder Orangensaft

Mit Ananassaft auffüllen.

2.5 Absinth Sour

- 4 cl Serpis Absinth
- 3 cl Zitronensaft
- 1 cl Orangensaft

2.6 Death in the Afternoon

- 8 cl Champagner
- 2 cl Absinth

Hemingways Lieblingsdrink.

2.7 Fin de Siecle

- 2 cl Absinth
- 2 cl Kirschlikör
- 3 cl Grenadine
- 3 cl Bananensaft

2.8 Frozen Sin

- 3 cl Serpis Absinth
- 3 cl Sweet & Sour Mix
- je 2 cl Erdbeerpüree, Erdbeersirup, Grenadine, alles gefroren

2.9 Last Lady

- 2 cl Serpis Absinth
- 2 cl Half & Half
- 3 cl Passionsfruchtsirup
- 3 cl Lime Juice

2.10 Popocatepetle

- 2 cl Absinth
- 2 cl Lemon Heart 73%
- 2 cl Lemon Heart 40%
- 1 cl Maracujalikör
- 1 cl Lime Juice
- 1 cl Zitronen- oder Orangensaft

Mit Ananassaft auffüllen.

2.11 Red Snapper

- 2 cl Serpis Absinth
- 4 cl Sweet & Sour Mix
- 2 cl Red Bull
- 2 cl Johannisbeersaft
- 2 cl Grenadine

2.12 Sazerac

- 4 cl Bourbon
- 2 cl Absinth
- Dash Angostura
- 3 cl Zitronensaft
- 1 cl Zuckersirup

Der gebürtige Franzose Antoine Peychaud, Erfinder des Sazerac, experimentierte in New Orleans mit verschiedenen Mixgetränken und probierte sie an seinen Freunden aus. Dabei präsentierte er ihnen die Drinks in Eierbechern, und da die Amerikaner das französische Wort für Eierbecher, coquetier, ein wenig eigenwillig aussprachen, wurden Peychauds Kreationen bald Cocktails genannt. So will es zumindest eine der Entstehungslegenden.

2.13 Schierlingsbecher

- 2 cl Absinth
- 2 cl Licor 43
- 2 cl Creme de Cassis Cassissée
- 3 cl Lime Juice
- 3 cl Zitronensaft

2.14 The Opener

- 2 cl Serpis Absinth
- 2 cl Campari
- je 2 cl Erdbeer-, Bananen-, Mango- & Maracujasaft

3 ... und noch verrückter

3.1 Der wahre Absinth-Drink

Schütten Sie einen Schuss (25 ml) Absinth in ein Cocktailglas, platzieren Sie ein Stück Würfelzucker auf einen Löffel oder in ein mit Eis gefülltes Teesieb und legen Sie diesen auf das Glas. Füllen Sie dann das Glas auf, indem Sie Wasser über den Zucker in den Drink tröpfeln. Fertig!

3.2 Flambierter Absinth

Tauchen Sie einen Teelöffel mit Zucker in einen Schuss von 25 ml Absinth, entzünden Sie den Zucker auf dem Löffel lassen Sie ihn karamelisieren. Wenn die Flamme ausgegangen ist, rühren Sie den Zucker in den Absinth und füllen das Glas mit Wasser auf.

3.3 Sazerac Absinth

- 1/2 Absinth in ein gekühltes Martiniglas
- 1/2 Whiskey
- 1 Löffel Sirup
- 2 Tropfen von Peychaud Bitters
- 2 Tropfen von Angostura Bitter

schütteln und über Eis und Zitrone sieben

3.4 Absinth Suisse

- 25 ml Absinth
- frisch ausgepresster Zitronensaft
- Lime-Juice

über gecrushtes Eis, etwas Zucker obenauf streuen.
Martina @ Schragers Light Bar

3.5 Absinth Cleverly

- 25 ml Absinth
- 25 ml Teile Gran Marnier
- einen Schuss Gomme

mit Zucker- oder Salzrand.
Chris / Henry @ 57 Jermyn Street

3.6 Voodoo Pigalle

- 25 ml Absinth
- 15 ml Midori
- 15 ml Green Chartreuse
- einen Schuss Gomme
- einen Spritzer Zitronensaft

shaken und servieren.
Brunot @ Voodoo Lounge

3.7 Hemmingway Revolution

- 25 ml Absinth
- 25 ml Chambord
- 15 ml Fraise
- 15 ml Creme de Cassis

bedeckt mit Preiselbeersaft, serviert in einem Martiniglas mit Zuckerrand.
Robert Hickson @ Ground Floor Bar

3.8 Absinth Royal

25 ml Absinth auf ein halbes Glas Champagner und ein Spritzer Creme de Menthe

3.9 Absent Jack (Absent Days)

- 25 ml Absinth
- 2 Teelöffel Himbeerpüree
- 15 ml Pfirsichschnaps
- ein Schuss Gomme
- Orangensaft

shaken und in ein Cocktailglas sieben.
Jack @ The Player

3.10 Hemmingway's Dream

- 25 ml Absinth
- 15 ml Zitronensaft
- 3 Demerara-Würfelzucker
- 9 Minzeblätter

umrühren, shaken und in ein Martini- oder Cocktailglas sieben.

Tim Goodfellow @ Momo's

3.11 Absinth Martini

- 25 ml Absinth
- 15 ml Apfelschnaps
- 15 ml Zimtschnaps
- ein Schuss Apfelsaft

shaken un in ein Martiniglas sieben, mit einer Apfelscheibe garnieren.

American bar @ The Savoy

3.12 Vinyl Sunset

- 25 ml Absinth
- 15 ml Cassis
- ein Spritzer Lime

auf Eis gegossen, mit Soda oder Limonade aufgefüllt.

Lou @ Bar Vinyl

3.13 Eden's Apple

- 25 ml Absinth
- 15 ml Midori
- 15 ml Green Chartreuse

ein Schuss Apfelsaft und mit Dry Ginger auffüllen, mit einer Apfelscheibe garnieren.

Johan Svensson @ The Roof Gardens

3.14 Valhalla

- 25 ml Absinth
- 25 ml Wodka
- 15 ml Triplesec
- Passionsfruchtsaft
- passion juice
- frisch ausgepresster Limonensaft
- 4 Minzblätter

shaken und in ein hohes Glas geben, mit einem Minze-Zweig garnieren.

Johan Svensson @ The Roof Gardens

3.15 Absence

- 15 ml Absinth
- 25 ml Absolut Citron
- 15 ml Poivre William
- 4 helle Weintrauben
- 3 Löffel braunen Zucker
- 4 Limonenviertel
- 4 Minzeblätter

im Shaker vermischen und über gecrushtes Eis sieben, mit Apfelsaft auffüllen und mit Minze-Zweig und drei hellen Weintrauben auffüllen.

Johan Svensson @ The Roof Gardens

3.16 Café de Paris

- 1 Teelöffel Absinth
- 25 ml Dry Gin
- 1 Löffel Schlagsahne
- 1 Eiweiss

vermischen

3.17 Knock Out

- 15 ml Absinth
- 15 ml French Vermouth
- 15 ml dry Gin
- 1 Teelöffel weissen Creme de Menthe

gut schütteln und in ein Cocktailglas geben

3.18 Absinth Margarita

- 25 ml Absinth
- 25 ml Tequila
- 15 ml Gran Marnier oder Triple Sec
- Sour Mix
- Limonensaft

Zutaten über Eis einschütten, mit Triplesec auffüllen, eine Limonenscheibe zugeben und mit Salzrand servieren.

3.19 Cajun Mary

50 ml Absinth: ein Cocktailglas mit Eis füllen, Absinth darauf giessen und mit Tomatensaft auffüllen und jeweils einen Spritzer Worcestershire-Sauce und Tabasco zugeben.

4 Grosse Kurze

4.1 Hallucinating Melon

- 15 ml Midori
- 15 ml Baileys
- 15 ml Absinth

geschichtet und angezündet

4.2 Buttercup

- 15 ml Dark Cacao
- 15 ml Butterscotch Schnapps
- 15 ml Absinth

stark

4.3 Black Daisy

- 15 ml Kaluha
- 15 ml Baileys
- 15 ml Tia Maria
- 15 ml Absinth

geschichtet

4.4 Moranguito

- 8 ml Grenadine
- 15 ml Tequila
- 15 ml Absinth

geschichtet

4.5 Bloody Brain

- 15 ml Amaretto
- 25 ml Absinth
- 15 ml Baileys

Erst den Amaretto eingiessen, dann den Absinth reintröpfeln.