

Cocktailrezepte mit Pieria Olive Oil

12 mediterrane Drinks - mit und ohne Alkohol

Olivenöl wird in Cocktails sehr sparsam eingesetzt. Meist genügen 3 bis 6 Tropfen als Finish. Bei kräftigen, würzigen Drinks kann bis zu ein Barlöffel verwendet werden.

Grundprinzip

Fruchtige und kräuterbetonte Cocktails profitieren besonders von hochwertigem Olivenöl. Zitrone, Orange, Basilikum, Rosmarin, Thymian, Gurke, Tomate und Honig harmonieren besonders gut damit. Das Öl sollte erst kurz vor dem Servieren auf die Oberfläche gegeben oder intensiv mitgeschakt werden.

Wichtig: Cocktails mit Alkohol sind ausschließlich für Erwachsene bestimmt. Verantwortungsvoll genießen und niemals mit dem Lenken eines Fahrzeugs verbinden.

Aperitif & Spritz

1. Pieria Lemon Spritz

Zutaten: 5 cl trockener Wermut, 8 cl Soda, 2 cl frischer Zitronensaft, 1 cl Zuckersirup, 4 bis 6 Tropfen Pieria Olive Oil, Eiswürfel, Zitronenzeste.

Zubereitung: Alle flüssigen Zutaten außer dem Olivenöl in ein Weinglas auf Eis geben und kurz umrühren. Mit Olivenöl-Tropfen und Zitronenzeste vollenden.

2. Mediterranean Gin & Tonic

Zutaten: 5 cl Dry Gin, 12 cl Tonic Water, 1 dünne Gurkenscheibe, 1 Zweig Rosmarin, 3 bis 4 Tropfen Pieria Olive Oil, Eiswürfel.

Zubereitung: Gin und Tonic auf viel Eis ins Glas geben. Gurke und Rosmarin ergänzen. Das Olivenöl zuletzt sparsam auf die Oberfläche träufeln.

3. Olive Oil Negroni

Zutaten: 3 cl Gin, 3 cl roter Wermut, 3 cl Bitter-Aperitif, 4 Tropfen Pieria Olive Oil, Orangenzeste, Eiswürfel.

Zubereitung: Alle Zutaten außer dem Olivenöl mit Eis kalt rühren und auf einen großen Eiswürfel abseihen. Mit Olivenöl und Orangenzeste servieren.

Frisch & Zitrisch

4. Pieria Basil Smash

Zutaten: 5 cl Gin, 2,5 cl Zitronensaft, 2 cl Zuckersirup, 8 Basilikumblätter, 5 Tropfen Pieria Olive Oil, Eiswürfel.

Zubereitung: Basilikum sanft andrücken, mit Gin, Zitronensaft und Sirup kräftig auf Eis shaken. Fein abseihen und mit Olivenöl vollenden.

5. Olive Oil Margarita

Zutaten: 5 cl Tequila Blanco, 2,5 cl Limettensaft, 2 cl Orangenlikör, 0,5 cl Agavensirup, 4 Tropfen Pieria Olive Oil, Salzrand optional.

Zubereitung: Alle Zutaten außer dem Olivenöl auf Eis shaken und in eine Coupette oder auf Eis abseihen. Mit wenigen Tropfen Olivenöl garnieren.

6. Cucumber Olive Sour

Zutaten: 5 cl Vodka, 2,5 cl Zitronensaft, 2 cl Zuckersirup, 3 Gurkenscheiben, 2 cl Eiweiß oder Aquafaba, 4 Tropfen Pieria Olive Oil.

Zubereitung: Gurke leicht zerdrücken. Alle Zutaten zuerst ohne Eis, dann mit Eis shaken. Fein abseihen und mit Olivenöl-Tropfen dekorieren.

Herb & Savoury

7. Rosemary Olive Martini

Zutaten: 6 cl Gin oder Vodka, 1 cl trockener Wermut, 1 kleiner Rosmarinzweig, 3 Tropfen Pieria Olive Oil, grüne Olive.

Zubereitung: Rosmarin im Rührglas leicht andrücken. Mit Spirituose, Wermut und Eis kalt rühren, abseihen und mit Olivenöl sowie Olive servieren.

8. Mediterranean Bloody Mary

Zutaten: 4 cl Vodka, 10 cl Tomatensaft, 1,5 cl Zitronensaft, Worcestersauce, Tabasco, Sellarisalz, Pfeffer, 1 Barlöffel Pieria Olive Oil.

Zubereitung: Alle Zutaten mit Eis langsam zwischen zwei Bechern rollen. In ein hohes Glas auf Eis geben und mit Sellerie oder Gurke garnieren.

9. Thyme Honey Whisky Sour

Zutaten: 5 cl Bourbon, 2,5 cl Zitronensaft, 2 cl Thymian-Honig-Sirup, 2 cl Eiweiß oder Aquafaba, 4 Tropfen Pieria Olive Oil.

Zubereitung: Zuerst trocken, danach mit Eis kräftig shaken. Fein abseihen und mit Thymian sowie Olivenöl-Tropfen vollenden.

Alkoholfreie Cocktails

10. Pieria Citrus Fizz

Zutaten: 5 cl Orangensaft, 2 cl Zitronensaft, 1,5 cl Honigsirup, 8 cl Soda, 4 Tropfen Pieria Olive Oil, Eiswürfel.

Zubereitung: Säfte und Sirup auf Eis verrühren, mit Soda auffüllen und das Olivenöl zuletzt auf die Oberfläche geben.

11. Basilikum-Gurken Cooler

Zutaten: 6 Gurkenscheiben, 6 Basilikumblätter, 2 cl Limettensaft, 1,5 cl Zuckersirup, 10 cl Soda, 3 Tropfen Pieria Olive Oil.

Zubereitung: Gurke und Basilikum sanft andrücken, Limette und Sirup ergänzen, auf Eis geben und mit Soda auffüllen.

12. Mediterranean Tomato Tonic

Zutaten: 6 cl klarer Tomatensaft oder Tomatenwasser, 10 cl Tonic Water, 1 cl Zitronensaft, Prise Meersalz, 4 Tropfen Pieria Olive Oil.

Zubereitung: Tomatenwasser und Zitronensaft auf Eis geben, mit Tonic auffüllen und mit Meersalz sowie Olivenöl abschließen.

Hinweise für Bar und Gastronomie

Dosierung: Mit 3 Tropfen beginnen und nur bei Bedarf erhöhen. Zu viel Olivenöl kann den Drink schwer wirken lassen.

Serviertemperatur: Die Cocktails sehr kalt servieren. So bleibt das Mundgefühl frisch und ausgewogen.

Präsentation: Einzelne Tropfen auf Schaum oder Oberfläche wirken hochwertig und machen das Produkt sichtbar.

Vorbereitung: Für größere Veranstaltungen können Kräuter-, Honig- und Zitrussirupe vorproduziert werden. Das Pieria Olive Oil sollte jedoch immer frisch beim Servieren ergänzt werden.