Millionaire

Ob dieser Cocktail schon einmal jemanden reich gemacht hat, ist nicht überliefert. Auf jeden Fall fühlt man sich nach dem Genuss des Millionaire sehr bereichert!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min

Zutaten

110 ml	Bourbon
45 ml	Grand Marnier
15 ml	Grenadine
4 Spritzer	Absinth
15 ml	Zitronensaft
1 Stk.	Eiweiß

Zubereitung

Der Millionaire hat in dieser Variante einen abgerundeten Geschmack mit ausgewogenen Anteilen an süßen, würzigen und feinsäuerlichen Nuancen.

1. Zuerst die Cocktailschalen im Eisfach gut vorkühlen. Anschließend Bourbon, Grand Marnier, Absinth, Grenadine, Zitronensaft und Eiklar in den Shaker geben, noch kein Eis zufügen. Alle Zutaten 15 Sekunden lang kräftig shaken, damit sie sich gut vermischen.

2. Nun den Shaker zu etwa zwei Dritteln mit Eis füllen und alle Zutaten noch einmal kräftig 30 Sekunden lang schütteln, sodass das Eiklar schaumig wird und das Eis sich gut verteilen kann. Den Inhalt vorsichtig durch ein Barsieb in die Cocktailschalen abseihen.

Tipp

Als Dekoration passt zum Millionaire farblich eine Physalis hervorragend, wie hier auf dem Bild.