

Inhaltsverzeichnis

| | |
|--------------------------------------|----|
| Inhaltsverzeichnis..... | 1 |
| La preface – das Vorwort | 6 |
| Die wichtigsten Zutaten | 8 |
| Wichtige Küchenhelfer..... | 10 |
| Wichtige Gläser und Glasformen | 12 |
| Alkoholhaltige Sommergetränke | 14 |
| 1. Kir | 16 |
| 2. Kir Royal | 18 |
| 3. La Violette | 20 |
| 4. Kir Pêche | 22 |
| 5. Lillet Rose Lemonade | 24 |
| 6. Kir Framboise | 26 |
| 7. Chambord Mojito..... | 28 |
| 8. Ti' Punch..... | 30 |
| 9. Pastis | 32 |
| 10. Lillet Spritz..... | 33 |
| 11. Suze Tonic | 35 |
| 12. Calvados Sour..... | 37 |
| 13. Monaco | 39 |
| 14. French 75..... | 41 |
| 15. Vermouth Classic..... | 43 |
| 16. Pernod Fizz | 45 |

| | | |
|-----|------------------------------------|----|
| 17. | Mimosa | 47 |
| 18. | Hugo | 49 |
| 19. | Ricard Tomate | 51 |
| 20. | Chambord Royale..... | 53 |
| 21. | Le Perroquet..... | 55 |
| 22. | Lillet Vive | 57 |
| 23. | Rhum Arrangé | 59 |
| 24. | Cherry Spritzer | 61 |
| 25. | Vin d'Orange | 63 |
| 26. | Le Monaco Rosé | 65 |
| 27. | Pommeau | 67 |
| 28. | French Mojito..... | 69 |
| 29. | Eau de Vie Sour | 71 |
| 30. | Chartreuse Tonic | 73 |
| 31. | Cidre Normand..... | 75 |
| 32. | Kir Normand | 77 |
| 33. | Banyuls Tonic | 79 |
| 34. | Grand Marnier Smash | 81 |
| | Alkoholfreie Sommergetränke..... | 83 |
| 35. | Limonade à la Menthe | 85 |
| 36. | Limonade au Pamplemousse | 87 |
| 37. | Limonade à la Fleur d'Oranger..... | 89 |
| 38. | Limonade aux Fraises..... | 91 |
| 39. | Cassis Limonade | 93 |

| | | |
|-----|-------------------------------------|-----|
| 40. | Citron Pressé | 95 |
| 41. | Citronnade | 97 |
| 42. | Sirop de Menthe | 99 |
| 43. | Sirop de Grenadine | 101 |
| 44. | Perrier Menthe..... | 103 |
| 45. | Virgin Moojito | 105 |
| 46. | Eau de Fruits Rouges..... | 107 |
| 47. | Bissap | 109 |
| 48. | Jus d'Amande | 111 |
| 49. | Jus de Pommes..... | 113 |
| 50. | Jus de Fraises..... | 115 |
| 51. | Citron Pétillant | 117 |
| 52. | Fraise Fraîcheur..... | 119 |
| 53. | Menthe Magique | 121 |
| 54. | Framboise Fizz..... | 123 |
| 55. | Lavande Légère | 125 |
| | Sommerliche Kaffeevariationen | 127 |
| 56. | Café au Lait Frappé | 129 |
| 57. | Café Glacé | 131 |
| 58. | Café Frappé | 133 |
| 59. | Café Liégeois | 135 |
| 60. | Mazagran | 137 |
| 61. | Café Frappé au Chocolat | 139 |
| 62. | Café Mélange | 141 |

| | | |
|-----|------------------------|-----|
| 63. | Café Viennois | 143 |
| 64. | Café Noisette..... | 145 |
| 65. | Café Crème Glacée..... | 147 |
| | Buchempfehlungen..... | 149 |
| | Über den Autor | 153 |
| | Impressum | 155 |

»Quand le vin est tiré, il faut le boire.«

»Wenn der Wein geöffnet ist, muss er getrunken werden.«

(Französisches Sprichwort)

La preface – das Vorwort

Liebe Leserinnen und Leser,

herzlich willkommen zu »Vive la France: Sommerliche Getränkegenüsse aus Frankreich«! In diesem Buch habe ich für Sie eine erfrischende Sammlung von Rezepten zusammengestellt, die Sie auf eine kulinarische Reise durch die französische Sommerkultur entführen werden.

Frankreich ist nicht nur für seine exquisite Küche und feinen Weine bekannt, sondern auch für seine vielfältigen und erfrischenden Getränke, die perfekt zum Genuss an warmen Sommertagen passen. Ob Sie auf einer Terrasse sitzen, am Strand entspannen oder einen gemütlichen Abend mit Freunden verbringen - ein erfrischendes Getränk aus Frankreich ist immer die richtige Wahl.

In diesem Buch finden Sie eine breite Palette an köstlichen Sommerdrinks, die alle aus den verschiedenen Regionen Frankreichs stammen. Von klassischen Aperitifs wie dem berühmten Kir und dem spritzigen Lillet Spritz bis hin zu einzigartigen Kreationen wie dem exotischen Chambord Royale oder dem erfrischenden Citron Basilic - hier ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Ich möchte Ihnen nicht nur die Rezepte für diese köstlichen Getränke präsentieren, sondern auch die Geschichten und Traditionen dahinter teilen. Erfahren Sie mehr über die französische Kultur, die Verwendung einheimischer Zutaten und die Kunst der Zubereitung, die diese Getränke so besonders machen.

Ich hoffe, dass dieses Buch Sie dazu inspiriert, Ihre eigenen französischen Sommergetränke zu mixen und dabei den Charme und

die Eleganz Frankreichs in Ihren eigenen vier Wänden zu spüren. Entdecken Sie die Vielfalt der Aromen, lassen Sie sich von den farbenfrohen Kreationen verführen und genießen Sie die herrliche Leichtigkeit des französischen Sommers.

Ich möchte mich bei allen bedanken, die mich bei der Erstellung dieses Buches unterstützt haben, insbesondere bei den talentierten Barkeepern und Experten, die ihre Rezepte und ihr Wissen mit mir geteilt haben. Ein besonderer Dank gilt auch meinen Leserinnen und Lesern, die sich auf diese kulinarische Reise begeben und die Schönheit der französischen Sommergetränke entdecken möchten.






Also, lehnen Sie sich zurück, lassen Sie die französische Sonne in Ihr Glas scheinen und stoßen Sie mit uns an auf »Vive la France: Sommerliche Getränkegenüsse aus Frankreich«!

Santé!


Leachim Sachet

Die wichtigsten Zutaten

Französische Sommergetränke zeichnen sich durch die Verwendung frischer und qualitativ hochwertiger Zutaten aus, die den Geschmack und das Aroma der Getränke hervorheben. Hier sind einige der wichtigsten Zutaten, die in französischen Sommergetränken häufig verwendet werden:

-  **Frisches Obst:** In vielen französischen Sommergetränken spielen frische Früchte eine wichtige Rolle. Ob Zitronen, Limetten, Orangen, Beeren, Melonen oder exotische Früchte wie Ananas und Mango - sie verleihen den Getränken eine natürliche Süße und erfrischende Frische.
-  **Kräuter und Gewürze:** Kräuter wie Minze, Basilikum, Thymian und Lavendel werden häufig verwendet, um den Getränken ein aromatisches und belebendes Element zu verleihen. Gewürze wie Zimt, Ingwer und Nelken werden ebenfalls manchmal in warmen Sommergetränken verwendet, um eine würzige Note hinzuzufügen.
-  **Sirupe und Liköre:** Sirupe wie Grenadine, Himbeersirup, Holunderblütensirup und Minzsirup werden verwendet, um den Getränken eine süße und aromatische Note zu verleihen. Liköre wie Crème de Cassis (schwarze Johannisbeerlikör) und Grand Marnier (Orangenlikör) werden oft für die berühmten französischen Aperitifs verwendet.
-  **Weine und Schaumweine:** Frankreich ist für seine erlesenen Weine bekannt, und einige Getränke, wie der Kir oder Kir Royale, werden mit Weißwein oder Champagner zubereitet. Die Wahl des Weins kann den Geschmack und Charakter des Getränks erheblich beeinflussen.
-  **Sodawasser und Mineralwasser:** Um die Getränke zu erfrischen und mit Sprudel zu versehen, werden Sodawasser

und Mineralwasser verwendet. Sie sorgen für eine angenehme Kohlensäure und verleihen den Getränken eine leichtere Konsistenz.





 **Zucker und Zuckersirup:** Um die Süße auszugleichen oder zu verstärken, wird in vielen französischen Sommergetränken Zucker oder Zuckersirup verwendet. Dies hilft auch dabei, die Aromen der anderen Zutaten auszugleichen und hervorzuheben.





Diese Zutaten werden je nach Rezept und persönlichem Geschmack kombiniert, um eine Vielzahl von erfrischenden und köstlichen Sommergetränken zu kreieren. Die französische Küche legt großen Wert auf Qualität und frische Zutaten, und das gilt auch für die Getränke, die in den warmen Sommermonaten genossen werden.

Gönnen Sie sich einen Hauch französischer Eleganz und genießen Sie die herrlichen Aromen der französischen Sommergetränke!

Wichtige Küchenhelfer

Bei der Zubereitung von französischen Sommergetränken gibt es einige Küchenhelfer, die Ihnen helfen können, die gewünschten Ergebnisse zu erzielen. Hier sind einige der wichtigsten Küchenhelfer, die bei der Zubereitung französischer Sommergetränke nützlich sein können:

-  **Cocktailshaker:** Ein Cocktailshaker ist ein unverzichtbares Werkzeug für die Zubereitung von gemixten Getränken. Mit einem Shaker können Sie die Zutaten gut vermischen und für eine gleichmäßige Verteilung der Aromen sorgen. Es gibt verschiedene Arten von Cocktailshakern, einschließlich Boston Shaker (bestehend aus einem Glas und einem Metallbecher) oder Cobbler Shaker (mit einem integrierten Sieb).
-  **Muddler:** Ein Muddler ist ein Stößel, der verwendet wird, um Früchte, Kräuter oder Zucker in einem Cocktailglas zu zerdrücken. Dies hilft dabei, die Aromen freizusetzen und den Geschmack des Getränks zu intensivieren. Ein Muddler besteht normalerweise aus Holz oder Edelstahl und hat an einem Ende eine flache Fläche.
-  **Barlöffel:** Ein langer, spiralförmiger Barlöffel ist praktisch, um Zutaten im Glas zu rühren und zu mischen. Mit dem langen Stiel können Sie das Getränk problemlos umrühren, ohne die Eiswürfel im Glas zu stören. Einige Barlöffel haben auch ein Ende, das als Jigger (Dosierer) verwendet werden kann, um die richtige Menge an Spirituosen abzumessen.
-  **Cocktailmaß:** Ein Cocktailmaß (Jigger) ist ein kleines Werkzeug mit zwei konischen Schalen, die unterschiedliche Mengen an Flüssigkeit messen können. Es ist praktisch, um die richtige Menge an Spirituosen, Sirup oder Säften abzumessen und sicherzustellen, dass die Getränke gut ausbalanciert sind.

-  **Zitruspresse:** Eine Zitruspresse ist ein nützliches Werkzeug, um frischen Saft aus Zitronen, Limetten oder Orangen zu gewinnen. Frischer Zitrus saft bringt eine natürliche Frische und Säure in die Getränke und ist in vielen französischen Sommergetränken unverzichtbar.
-  **Strainer:** Ein Strainer oder Barsieb wird verwendet, um Eiswürfel, Fruchtstücke oder andere Feststoffe aus dem Getränk zu filtern, wenn es in das Servierglas gegossen wird. Ein feinmaschiger Barsieb sorgt dafür, dass das Getränk glatt und frei von unerwünschten Rückständen ist.
-  **Eiswürfelbehälter:** Eis ist ein wichtiger Bestandteil vieler Sommergetränke, um sie kühl und erfrischend zu halten. Ein Eiswürfelbehälter mit verschiedenen Größen von Eiswürfeln kann Ihnen helfen, das Eis nach Bedarf anzupassen und eine gleichmäßige Kühlung der Getränke zu gewährleisten.
-  **Stilvolle Serviergläser:** Für die Präsentation Ihrer französischen Sommergetränke sind stilvolle Serviergläser von Vorteil. Je nach Getränk können Sie klassische Highball-Gläser, Weingläser, Tumbler oder spezielle Cocktailgläser verwenden. Wählen Sie Gläser, die zu den Getränken passen und das Aroma und die Optik der Drinks unterstreichen.

Diese Küchenhelfer sind nützliche Werkzeuge, um Ihre französischen Sommergetränke zu mixen und das bestmögliche Ergebnis zu erzielen. Je nach Rezept und persönlichen Vorlieben können jedoch auch andere Werkzeuge und Utensilien von Nutzen sein. Genießen Sie die Zubereitung Ihrer französischen Sommergetränke und erfreuen Sie sich an den erfrischenden Aromen der französischen Küche!

Wichtige Gläser und Glasformen

Es gibt eine Vielzahl von Glaswaren, die speziell für alkoholische und alkoholfreie Getränke entwickelt wurden. Die Wahl des richtigen Glases kann das Trinkerlebnis verbessern, indem es die Aromen, den Geschmack und die Präsentation des Getränks betont. Hier sind einige der wichtigsten Glasarten für verschiedene Arten von Getränken:

- 1. **Weinglas:** Weingläser gibt es in verschiedenen Formen und Größen, abhängig von der Art des Weins. Rotweingläser sind in der Regel größer und bauchiger, um die Aromen zu entfalten. Weißweingläser sind etwas kleiner und schmaler. Die tulpenförmigen Gläser für Schaumweine und Champagner unterstützen die Bildung von Perlen und die Erhaltung der Aromen.
- 1. **Cocktailglas:** Cocktailgläser haben oft eine konische Form mit einem langen Stiel. Sie sind ideal für Cocktails wie Martinis, Daiquiris und Margaritas. Das stilvolle Design betont die Farben und Texturen des Getränks.
- 1. **Highball-Glas:** Highball-Gläser sind hohe, schlanke Gläser mit einem größeren Fassungsvermögen. Sie werden häufig für Longdrinks und Highball-Cocktails verwendet, die Alkohol mit Soda oder Limonade mischen.
- 1. **Tumbler-Glas:** Tumbler-Gläser, auch bekannt als Rocks-Gläser oder Old Fashioned-Gläser, sind kurz und breit mit einer dicken Basis. Sie eignen sich für Getränke wie Whisky, Scotch, Bourbon oder Rum. Das robuste Glas liegt gut in der Hand und eignet sich auch für das Servieren von Wasser oder alkoholfreien Getränken.
- 1. **Martini-Glas:** Martini-Gläser haben eine V-förmige Schale mit einem langen Stiel. Sie werden hauptsächlich für Martini-

Cocktails verwendet, um die Eleganz und das glamouröse Erscheinungsbild des Getränks zu betonen.

- 11. **Bierglas:** Biergläser gibt es in verschiedenen Formen und Größen, je nach Biersorte. Es gibt Tulpen- oder Weizengläser für belgisches Bier, Pint-Gläser für englisches Ale oder Stangen für Lagerbiere.
- 11. **Margarita-Glas:** Margarita-Gläser sind große, schalenförmige Gläser mit einem Salzrand. Sie werden traditionell für Margaritas verwendet, können aber auch für andere tropische Cocktails geeignet sein.
- 11. **Schnapsglas:** Schnapsgläser sind kleine, konische Gläser, die für den Genuss von Spirituosen in kleinen Mengen verwendet werden. Sie werden oft für Brände, Liköre und Grappas verwendet.
- 11. **Longdrink-Glas:** Longdrink-Gläser sind ähnlich wie Highball-Gläser, aber etwas größer. Sie eignen sich für erfrischende, langsamere Cocktails, die mit mehr Eis und größeren Mengen an Mischgetränken serviert werden.
- 11. **Glas für alkoholfreie Getränke:** Für alkoholfreie Getränke gibt es keine spezifischen Glasvorschriften. Allerdings können stilvolle Gläser wie Collins-Gläser, Highball-Gläser oder Tumbler-Gläser verwendet werden, um die Präsentation zu verbessern.

Es ist wichtig zu beachten, dass die Wahl des richtigen Glases von persönlichen Vorlieben, dem jeweiligen Getränk und dem Anlass abhängt. Die richtige Glaswahl kann das Getränk besser zur Geltung bringen und das Gesamterlebnis verbessern. Ich empfehle daher ausdrücklich die Nutzung schöner Gläser.

Alkoholhaltige Sommergetränke

Französische Sommergetränke mit Alkohol sind nicht nur eine erfrischende Möglichkeit, sich an heißen Tagen abzukühlen, sondern sie verkörpern auch ein ganz bestimmtes Lebensgefühl. Sie sind ein Ausdruck der französischen Kultur des Genusses, der Entspannung und des Zusammenkommens mit Freunden und Familie.

In Frankreich wird das Leben im Sommer gerne im Freien genossen, sei es auf sonnigen Terrassen, an malerischen Flussufern oder in schattigen Gärten. Die französischen Sommergetränke begleiten diese Momente des Zusammenseins und unterstreichen die Freude am Genuss.

Ein beliebter Aperitif ist der Kir, der oft als Auftakt zu einem gemütlichen Abendessen im Freien serviert wird. Der Kir, bestehend aus Weißwein und einem Hauch fruchtigen Likörs, erfrischt den Gaumen und stimmt auf den Genuss ein. Er symbolisiert die französische Kunst, das Leben zu feiern und die kleinen Freuden des Alltags zu genießen.

Ein weiteres Getränk, das oft mit dem französischen Sommer in Verbindung gebracht wird, ist der spritzige Lillet Spritz. Dieses erfrischende Mixgetränk mit einem Hauch von Bitterkeit wird mit frischen Zutaten wie Minze und Orangenscheiben verfeinert. Der Lillet Spritz verkörpert den leichten und ungezwungenen Charakter des französischen Sommers und ist eine perfekte Begleitung für gesellige Zusammenkünfte im Freien.

Darüber hinaus werden in Frankreich auch kreative Cocktails mit frischen Früchten und aromatischen Spirituosen genossen. Ob ein exotischer Mojito mit frischer Minze und Limettensaft oder ein

eleganter Champagne Cocktail mit einem Hauch von Likör - diese Getränke repräsentieren die Vielfalt und Raffinesse der französischen Cocktailkultur.

Das französische Lebensgefühl im Sommer dreht sich um Genuss, Entspannung und die Kunst, das Leben zu feiern. Es geht darum, die schönen Momente des Lebens zu zelebrieren, sei es in einer malerischen Umgebung, beim gemeinsamen Essen oder bei einem Treffen mit Freunden. Die französischen Sommergetränke mit Alkohol passen perfekt in dieses Lebensgefühl, indem sie eine verlockende Mischung aus Geschmack, Erfrischung und geselligem Beisammensein bieten.

Wenn man sich in einem französischen Café an der Seine oder auf einer sonnigen Terrasse wiederfindet, kann man sich von der Leichtigkeit und Eleganz der französischen Sommergetränke mit Alkohol inspirieren lassen. Sie erwecken das Gefühl des Savoir-vivre und lassen uns die Schönheit des Augenblicks genießen. Stoßen Sie an und lassen Sie sich von der französischen Lebensart verzaubern - Santé!

1. Kir

Kir ist ein klassischer französischer Aperitif, der aus Crème de Cassis (Likör aus schwarzen Johannisbeeren) und Weißwein besteht. Der Cocktail ist nach Félix Kir benannt, einem ehemaligen Bürgermeister von Dijon im Burgund, der für seine Liebe zu diesem Getränk bekannt war. Kir ist erfrischend, fruchtig und leicht süßlich im Geschmack und wird oft vor dem Essen als Aperitif serviert.

Zutaten:

- 1. 30 ml Crème de Cassis
- 1. 120 ml trockener Weißwein (traditionell wird ein burgundischer Aligoté-Wein verwendet)
- 1. Optional: Eiskwürfel oder gekühlter Sekt zum Aufgießen

Anleitung:

1. In ein Weinglas 30 ml Crème de Cassis gießen.
2. Den trockenen Weißwein langsam über den Cassis-Likör gießen. Dabei entsteht eine klare Trennschicht zwischen dem dunklen Likör und dem Weißwein.
3. Optional: Für einen Kir Royal kann der Kir mit gekühltem Sekt aufgefüllt werden.
4. Vorsichtig umrühren, um den Cassis-Likör und den Wein leicht zu vermischen.
5. Nach Belieben können einige Eiskwürfel hinzugefügt werden, um den Kir zu kühlen.
6. Den Kir gekühlt servieren und genießen.

Kir ist ein eleganter und erfrischender Aperitif, der sich perfekt für gesellige Zusammenkünfte und festliche Anlässe eignet. Der fruchtige

Geschmack des Crème de Cassis in Kombination mit dem trockenen Weißwein sorgt für eine harmonische Balance. Obwohl traditionell mit Aligoté-Wein zubereitet, können Sie auch andere trockene Weißweine Ihrer Wahl verwenden, um den Kir an Ihren persönlichen Geschmack anzupassen.

Santé!

2. Kir Royal

Kir Royal ist eine elegante Variation des klassischen französischen Aperitifs Kir. Der Unterschied besteht darin, dass statt trockenem Weißwein, gekühlter Sekt verwendet wird, um dem Getränk eine sprudelnde und festliche Note zu verleihen. Kir Royal ist ein beliebter Aperitif für besondere Anlässe und wird oft bei Feierlichkeiten oder festlichen Zusammenkünften serviert.

Zutaten:

- 1l 30 ml Crème de Cassis (schwarzer Johannisbeerlikör)
- 1l Gekühlter Sekt (traditionell Champagner, aber auch andere Schaumweine wie Prosecco oder Cava können verwendet werden)
- 1l Optional: frische Beeren (zum Garnieren)

Anleitung:

1. In ein Champagnerglas oder ein Sektglas 30 ml Crème de Cassis gießen.
2. Den gekühlten Sekt langsam über den Cassis-Likör gießen, bis das Glas fast voll ist. Dabei entsteht eine klare Trennschicht zwischen dem dunklen Likör und dem Sekt.
3. Vorsichtig umrühren, um den Cassis-Likör und den Sekt leicht zu vermischen.
4. Optional: Zur Dekoration des Glases können einige frische Beeren, wie zum Beispiel Himbeeren oder Johannisbeeren, hinzugefügt werden.
5. Den Kir Royal gekühlt servieren und genießen.







Kir Royal ist ein erfrischender und eleganter Aperitif, der einen Hauch von Luxus verleiht. Die Kombination aus dem fruchtigen Geschmack des Cassis-Likörs und der prickelnden Textur des Sekts macht ihn zu einem perfekten Getränk für festliche Anlässe oder als Begrüßungsdrink bei besonderen Feierlichkeiten. Stoßen Sie mit einem Glas Kir Royal an und genießen Sie den festlichen Zauber dieses zeitlosen Aperitifs.

Santé!

3. La Violette

La Violette ist ein erfrischendes französisches Cocktailgetränk mit einem blumigen Aroma von Veilchen. Es zeichnet sich durch seine violette Farbe und seinen delikaten Geschmack aus. Die Kombination aus Veilchensirup, Gin, Zitronensaft und Zucker verleiht diesem Cocktail seine einzigartige Note.

Zutaten:

-  2 cl Veilchensirup
-  4 cl Gin
-  Saft von 1/2 Zitrone
-  1 Teelöffel Zucker
-  Eiswürfel
-  Veilchenblüten zur Garnierung (optional)

Anleitung:

1. Fülle einen Cocktailshaker zur Hälfte mit Eiswürfeln.
2. Füge dem Shaker 2 cl Veilchensirup, 4 cl Gin, den Saft einer halben Zitrone und 1 Teelöffel Zucker hinzu.
3. Verschließe den Shaker fest und schüttle ihn kräftig, um die Zutaten gut zu vermischen und zu kühlen.
4. Nimm ein Cocktailglas und fülle es mit einigen Eiswürfeln.
5. Gieße den Inhalt des Cocktailshakers durch ein Barsieb in das Glas, um das Eis abzufangen.
6. Rühre vorsichtig um, um den Cocktail zu mischen.
7. Nach Belieben kannst du den Cocktail mit einigen Veilchenblüten garnieren.
8. Serviere La Violette sofort und genieße ihn eiskalt.