

## Drinks mit Tee

### Rezepte von Nic Shanker

#### Barschule

Diese beiden Drinks werden doppelt, also durch zwei Siebe, abgeseiht: Als erstes durch das am Shaker befestigte Barsieb, um grobe Partikel und das Eis zurückzuhalten und danach durch ein feines Teesieb, dass z.B. kleine Stücke des Basilikums oder des Ingwers auffängt.

#### Matcha-Limo



#### Die Basis: Matchasirup

##### Zutaten für ca. 350 ml Sirup:

- 500 g Zucker
- 300 ml Wasser
- 2 Bambuslöffel Matcha (entspricht einem gestrichenen Teelöffel)
- 3 Kardamomkapseln
- 1 Bio-Grapefruit

##### Utensilien:

- Topf
- Sparschäler
- Bambuslöffel (Chashaku)
- Bambusbesen (Chasen), alternativ: elektrischer (Milch-) Aufschäumer

- Matchaschale, alternativ: Porzellanschüsselchen
- Flasche mit Verschluss (min. 0,5 Liter)
- Trichter
- Feines Teesieb

## Zubereitung:

- Zucker und 250 ml Wasser in einen Topf geben und so lange rühren, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat.
- Kardamomkapseln mit einem Messer aufknacken und in die Zuckerlösung geben.
- Grapefruit waschen und die Schale mit Hilfe des Sparschälers dünn abschneiden. Die Streifen der Schale über dem Topf eindrehen, ätherische Öle auspressen und dann hineinfallen lassen.
- Zuckerwasser ca. 5 Minuten kräftig aufkochen, dann etwas abkühlen lassen.
- Inzwischen die restlichen 50 ml Wasser aufkochen und 5 Minuten abkühlen lassen, dann hat das Wasser ca. 80 Grad. Bambusbesen in dem Wasser einige Minuten einweichen, damit er geschmeidig wird.
- Matcha in die kleine Schale geben und mit ein Paar Teelöffeln Wasser zu einer gleichmäßigen Paste verrühren. Dann die 50 ml Wasser dazu gießen und den Matcha mit dem Besen kräftig aufschlagen, bis sich an der Oberfläche Schaum bildet.
- Matcha unter den lauwarmen abgekühlten Sirup mischen.
- Sirup weiter abkühlen lassen (ca. 30 Minuten), dabei bekommt er eine sämige Konsistenz.
- Sirup durch ein Sieb in eine heiß ausgespülte Flasche gießen.

**Hinweis:** Der grüne Sirup schmeckt süß, leicht bitter und die Grünteernote ist deutlich zu schmecken.

## Matcha-Limo

### Zutaten für ein Glas (0,3 Liter):

- 3 cl Matchasirup (Rezept s.o.)
- 3 cl Grapefruitsaft (frisch gepresst)
- 5 cl Kräutertee nach Belieben z.B. Brennnesseltee
- 1 Zweig Basilikum
- ca. 0,1 l Soda- oder Mineralwasser
- Eiswürfel

### Deko:

- Bio-Grapefruitzeste
- 1 Basilikum-Spitze

## Utensilien:

- Shaker mit Barsieb
- Teesieb
- langstieliger Löffel

## Zubereitung:

- Sirup, Saft, Tee und Basilikum in den Shaker geben, Eiswürfel auffüllen, Shaker schließen und kräftig schütteln.
- Ein paar frische Eiswürfel in das Glas füllen.
- Premix durch das Barsieb und zusätzlich durch ein Teesieb auf das Eis abseihen.
- Mit Soda- oder Mineralwasser auffüllen und einmal kurz umrühren.
- Glasrand mit einer Grapefruitzeste einreiben und diese dann zusammen mit dem Basilikum auf den Drink legen.

## Gin TeaNic



### Zutaten für ein Teeglas (0,25 Liter):

- Eiswürfel
- 2 Scheiben frischer Ingwer
- 4 cl Gin
- 1,5 cl Kräuterlikör
- 6 cl schwarzer Tee (kräftig, z.B. Assam)
- 3 cl Zitronensaft, frisch gepresst
- 2,5 cl Honigsirup (alternativ 1/2 TL Honig in 2 cl Wasser auflösen)
- 4 cl Birnensaft (naturtrüb)

### Deko:

- 1 Streifen Bio-Zitronenzeste

### Utensilien:

- Shaker mit Barsieb
- Stößel / Muddler
- Messbecher / Jigger
- feines Teesieb

### Zubereitung:

- Glas mit Eiswürfeln vorkühlen.
- Ingwer in den Shaker geben und mit dem Stößel quetschen.

- Alle restlichen Zutaten in den Shaker geben, Eiswürfel auffüllen, Shaker schließen und kräftig schütteln.
- Eis aus dem Glas entfernen.
- Drink durch das Barsieb und durch ein Teesieb in das Glas abseihen.
- Den Rand des Glases mit einer Zitronenzeste einreiben, Zeste aufdrehen und in den Drink geben.