



Eis

Tipp von Joe Schofield



Die Leute denken oft, ich spinne, wenn ich ihnen sage, dass Eis die wichtigste Zutat eines Cocktails ist. Dann fragen sie immer: Warum nicht der Alkohol? Aber ohne qualitativ hochwertiges Eis kann man keine tollen Cocktails machen. Punkt. Wenn man doppelt gefrorene Eiscubes hat, verkleinert dies die Oberfläche des Eises, die mit der Flüssigkeit in Berührung kommt, was den Verwässerungseffekt verlangsamt. So bleibt der Drink länger kalt und auch geschmackvoller. Die meisten Bars, die mit tollen Eiskreationen in ihren Cocktails glänzen, kaufen diese beim Grosshändler ein – aber zuhause kann man sie auch herstellen. Füllen Sie eine Kühlbox mit Wasser. Stellen Sie sie in den Gefrierschrank und warten Sie. Die thermische Isolierung der Box verlangsamt den Gefriervorgang, Luft und Mineralien steigen an die Oberfläche. Und voilà – schon kann man ganz einfach professionelle Eisblöcke abschöpfen!