DRINKS.

Tommy's Margarita

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zutaten

- **4cl** weisser Tequila
- **2cl** Limettensaft
- **1cl** Agave-Sirup
- Eiswürfel
- Salz

Zubereitung

1. Den Rand eines vorgekühlten Glases mit einem Limettenschnitz abreiben.

2. Das Glas umdrehen und auf einen mit Salz gefüllten Teller stippen.

3. Tequila, Limettensaft und Agave-Sirup in einen Shaker geben und mit viel Eis füllen.

4. 15 Sekunden lang kräftig schütteln.

5. Den Inhalt mithilfe eines Barsiebs in das Glas abseihen.

Beschreibung

Bei einer Margarita handelt es sich um einen Cocktail auf Tequila-Basis, der ab den 1950er Jahren weltweit populär wurde. Heute zählt er zu den international bekanntesten Tequila-Drinks und ist in zahlreichen Variationen zu finden. In der Regel besteht eine klassische Margarita aus Tequila, Limettensaft und Triple Sec. Für die Zubereitung der «Tommy's Margarita», die 1990 von Julio Bermejo in San Francisco erfunden wurde, wird statt Triple Sec Agavensirup verwendet. Der Name lehnt an Tommy's Mexican Restaurant an, welches seit 1965 fortbesteht und von der Bermejo-Familie, die damals aus Yucatan einwanderte, geleitet wird. Als Spielart des klassischen Shortdrinks konnte sich die Tommy's Margarita weltweit durchsetzen und ist in der Bartender-Szene wohlbekannt. Der Drink wird in einem Tumbler, einer Cocktailschale, einem Martini-Glas oder - im besten Fall - in einem Margarita-Glas serviert, dessen Rand zuvor mit einer Salzkruste versehen wurde. Wer es authentisch mexikanisch mag,

verwendet anstelle von normalem Speisesalz das «Sal de Gusano» (Agavelarven-Salz), welches mit gerösteten Magey-Würmern (dem Mezcal-Wurm), getrockneten Chilischoten und Meersalz hergestellt wird.