DRINKS.

Blue Lagoon

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zutaten

- **6cl** Vodka
- **3cl** Blue Curacao
- **2cl** Limettensaft
- **8cl** Zitronenlimonade
- **Crushed** Ice

Zubereitung

1. Direkt im Glas Vodka und Blue Curacao mit Crushed Ice mixen.

2. Limettensaft dazugeben und mit Limonade auffüllen.

Beschreibung

Der Blue Lagoon Cocktail hat ausnahmsweise keine legendenhafte Entstehungsgeschichte zugrundeliegen. Er wurde in den 60er Jahren von Andy MacElhone in Harry's New York Bar in Paris kreiert - so viel zu den Fakten. Andy trat damit in die Fussstapfen seines Vaters, denn der berühmte Harry MacElhone hatte seinerzeit schon einige famose Cocktailrezepte erschaffen. Als der Bols Blue Curacao - ein blau eingefärbter Orangenlikör - erstmals in den Läden auftauchte, tobten sich passionierte Barbesitzer mit den Farbeffekten aus, wodurch sie Erinnerungen an das blaue Meer und den blauen Karibikhimmel weckten. In den 60ern wurde der Blue Curacao dann zum Renner hinter der Theke. Der Blue Lagoon setzt auf Vodka und diverse Zitrus-Komponenten: Dazu gehören der beschriebene, farbgebende Blue Curacao Likör, etwas Limettensaft und Zitronenlimonade bzw. Sprite als Filler. Zubereitet und serviert wird der Longdrink in einem Highball-Glas oder Fancy-Glas.