

DRINKS.

Between the Sheets



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zutaten

- **3cl** weisser Rum
- **3cl** Cognac
- **3cl** Triple Sec
- **2cl** frisch gepresster Zitronensaft

Zubereitung

1. Alle Zutaten zusammen mit Eiswürfeln in einen Shaker füllen.
2. Gut schütteln.
3. In ein vorgekühltes Glas abseihen und garnieren.



Beschreibung

Der Between the Sheets ist quasi die 1930er-Version des Sex on the Beach - ein Cocktail mit einem leicht provokativen Namen, der im Kopf hängen bleibt, aber zumindest nicht ganz so anrühlich ist wie einige moderne Kreationen. Beim Between the Sheets handelt sich um eine Abwandlung des Sidecar Cocktails, der schon eine Weile die Runde machte, bevor der legendäre Barkeeper Harry MacElhone, Gründer der Harry's New York Bar in Paris, die Rezeptur aus Cognac, Rum, Triple Sec und Zitronensaft zusammenstellte. Zwar gibt es widersprüchliche Theorien zur Herkunft des Cocktails, allerdings erscheint es nur logisch, dass der Between the Sheets dort erfunden wurde, wo auch der Sidecar seit einigen Jahren zum Standard-Repertoire zählte. Der Cocktail wird im Shaker zubereitet und im Martiniglas oder in der Cocktailschale serviert - als Garnitur dient eine Zitronenzeste.