DRINKS.

Grand 75

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zutaten

- **5cl** Grand Marnier
- Champagner
- **1cl** Zitronensaft
- **Orangen-** oder Zitronenzeste
- Eiswürfel

Zubereitung

1. Champagnerlas mit Eiswürfeln vorkühlen.

2. Das Eis entfernen und Grand Marnier eingiessen.

3. Zitronensaft hinzufügen und mit Champagner auffüllen.

4. Das Glas mit einer spiralförmigen Orangen- oder Zitronenzeste garnieren.

Beschreibung

Den French 75 kennt jeder. Der Cocktail, der während des Ersten Weltkriegs in den europäischen Bars auftauchte, wird seither mit Gin und Champagner zubereitet. Doch es dauerte nicht lange, bis bekannte Mixologen diverse Variationen der Rezeptur präsentierten. So wählte David Embury in seinem 1948 erschienenen Buch «The Fine Art of Mixing Drinks» Cognac statt Gin als Basis. Der Grand 75 entstand letztendlich aus einer weiteren, leichten Variation heraus: Der Cocktail wird mit Grand Marnier zubereitet, einem traditionellen, 40%-igen Likör, der zu 51% aus Cognac und zu 49% aus der alkoholischen Essenz karibischer Bitterorangen besteht. Dadurch bekommt der Drink, der typischerweise im Champagnerglas gereicht wird, einen leicht fruchtigen Touch verliehen.