

# Gerührt, nicht geschüttelt

**Sakerinha** – ein leckerer Cocktail, der nicht mit Cachaça, sondern mit japanischem Reiswein zubereitet wird

**W**enn es nach James Bond ginge, müsste man den Drink ja schütteln. Aber diesen leckeren Cocktail können Sie getrost auch rühren, falls Sie keinen Shaker zu Hause haben. Sakerinha – was das ist? Ich variiere einfach das brasilianische Kultgetränk Caipirinha und tausche den hochprozentigen Zuckerrohrschnaps Cachaça darin kurzerhand gegen japanischen Reiswein aus.

Dieser Cachaça hat es nämlich in sich: Er bringt es auf rund 40 Prozent Alkoholgehalt. Das ist viel. Sake hingegen hat „nur“ 15 bis 20 Prozent. Mit dem



Sakerinha jedenfalls schlage ich zwei Fliegen mit einer Klappe. Ich mag ja asiatische Produkte sehr, wie Sie wissen. Und ein sehr guter Gesellschafter dazu ist die Passionsfrucht, mein Lieblingsobst. Wenn Sie das fruchtige Aroma noch verstärken möchten, können Sie zusätzlich noch einen Schuss Yuzu-Saft beifügen. Sie finden ihn in jedem Asialaden. Yuzus sind japani-



Schmeckt nicht nur toll, sieht auch noch gut aus: Der Sakerinha.

## UND SO WIRD'S GEMACHT

**Zutaten** (für 1 Cocktail, einfach mit der Zahl der Gäste multiplizieren)  
1/2 Limette  
2 EL braunen Zucker  
50 ml Sake  
1/2 Passionsfrucht  
zerstoßenes Eis

### Zubereitung:

Limette längs halbieren, eine Hälfte zur Seite stellen. Wir benötigen pro Drink nur eine halbe Limette. Böden der Limette abschneiden. Die Hälfte noch zwei Mal längs durchschneiden. Sie haben dann drei Spalten. Diese wiederum quer teilen, so dass man am Ende sechs Stücke bekommt. In ein Glas oder Cocktail-Shaker geben. Zucker hinzufügen, mit einem Mörserstab zerdrücken, so dass der Saft aus der Frucht und das Öl aus der Schale kommt. Sake beimengen. Passionsfrucht in der Mitte durchschneiden, Fruchtfleisch herauskratzen, Saft auffangen, beides hinzugeben. Alles gut miteinander vermengen, d.h. im Glas rühren, im Shaker schütteln. Mix in ein Glas geben, mit Eis auffüllen. Als Garnitur eignen sich Zitronenscheiben, essbare Blüten, frische Kräuter wie Basilikum, Thymian oder Minze, getrockneter Lavendel ... Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.

sche Zitrusfrüchte mit einer Zitronen-, Mandarinen- und zarten Bitternauce. Eine höchst interessante Mischung.

### Mit dem Hauch von Exotik

Warum ich auf Passionsfrucht so stehe? Ich habe ihre tropischen Noten sehr gern, mag ihre angenehme Säure, das Knackige der Kerne. Daher verwende ich sie häufig beim Kochen. Zum Beispiel verfeinere ich damit Ceviches, nehme sie zum Marinieren von Lachs, veredle mit ihr Desserts – vom

Mousse über Cremes hin zu Sorbets. Anders als die klassische Säure der Zitrone verleiht die Passionsfrucht den Speisen diesen wunderbaren Hauch Exotik.

Und Sake – der immer populärer wird, auch auf Mallorca – ist aus meiner Küche kaum noch wegzudenken. So wie Maracuja eine Alternative zur Zitrone sein kann, ist Sake eine schöne Variationsmöglichkeit zum Weißwein. Deshalb bereite ich manchmal zum Beispiel Miesmuscheln mit Sake zu oder löse ein Risotto damit ab.

In Japan ist Sake ja fast so etwas wie ein Lebenselixier. Man genießt ihn zu jeder Gelegenheit, bei Zeremonien, Ritualen, trinkt mit ihm ehrfürchtig auf das Glück. Es gibt sehr viele verschiedene Sorten von Reiswein. Wenn man sich einmal damit beschäftigt, eröffnet sich eine ganz eigene, andere Welt.

Doch zurück zu unserem Drink. Das Schöne an diesem Mix ist, dass man etwa auf einer Party auch mal ein Gläschen mehr davon trinken kann, weil er längst nicht so zu Kopf steigt wie sein südamerika-

nischer Kollege. Das Rezept ist einfach, das Getränk im Nu gemacht.

Sie hatten gerade etwas Frust? Ihnen ist die berühmte Laus über die Leber gelaufen? Dann machen Sie das gestoßene Eis, das Sie zum Schluss benötigen, doch kurzerhand selbst. So geht's: Eiswürfel in ein Küchentuch geben, Pfanne, Topf oder Hammer holen – ordentlich draufhauen, ins Glas geben, fertig. Zum Wohl!

Simon Petutschmig kocht im Fera Restaurant & Bar in Palma (C). Concepció 4

Restaurante

## Molí des Torrent

Öffnungszeiten mittags ab 13 h., abends ab 19 h.  
Mi+ Do geschlossen  
St. Maria del Camí,  
Richtung Bunyola, Ma 2020  
Tel (0034) 971 140 503  
www.molidesorrent.de

mallorcaconcept  
inmobiliaria y arquitectura  
Ref. F.303

Ortosa, malerische Finca  
3 SZ, 2 Bäder, Küche, WZ, 220 m² Wohnfl., 4.500 m² Grundstück, Terrassen, Garage  
€ 495.000,-

C./Magallanes 27, 07590 Cala Ratjada  
www.mallorca-concept.com, Tel. (+34) 971 588 280  
info@mallorca-concept.com, Mobil: (+34) 609 236 449

## Kunst im Garten

Skulpturen aus Eisen und Stein

David Zisman  
Puigpunyent - 971/614101  
davidzismanart@gmail.com