

Olio Nobile

Erfrischender, würziger Longdrink für jede Gelegenheit

ZUTATEN

- 4 CL GIN
- 1 KUGEL ZITRONENSORBET
- 1 CL OLIO NOBILE FRUTTATO
- 6 CL ORANGEN-PASSIONSFRUCHT-SAFT
- 2 EL ZERSTOSSENES EIS

ZUM GARNIEREN

- 1 MINZWEIG
- 1 OLIVE

Alle Zutaten im Mixer zusammen mit 2 Esslöffeln zerstoßenem Eis mixen. Die Mischung in ein Longdrinkglas giessen. Mit Minzweig und Olive dekorieren und mit einem Trinkhalm servieren.

Variante ohne Alkohol

Ohne Gin, dafür mit etwas mehr Orangen-Passionsfrucht-Saft



Peter Roth

Der Kronenhalle-Barchef ist einer der bekanntesten Barkeeper der Schweiz. Seit 1976 arbeitet er fünf Abende die Woche in der Kronenhalle Bar und hat das prestigeträchtige Lokal in den vielen Jahrzehnten massgeblich geprägt. Sein unerschöpflicher Wissensdurst sowie seine Faszination und Hingabe für Mixgetränke sind geradezu legendär und führen ihn zu immer neuen Rezepturen.

Zusammen mit Carlo Bernasconi hat er bereits drei Bücher mit Rezepten und spannenden Hintergrundgeschichten herausgegeben. Peter Roth, der 1984 mit seinem Drink «Ladykiller» den Weltmeistertitel erhalten hat, mixt am liebsten Drinks, die spontan zum Gast und zur Stimmung passen.



KRONENHALLE

Kronenhalle Bar
Restaurant Kronenhalle
Rämi-Strasse 4
8001 Zürich
044 262 99 11
info@kronenhalle.com