DRINKS.

Basil Smash

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zutaten



- **5cl** Gin
- **2cl** frisch gepresster Zitronensaft
- **2cl** Zuckersirup
- **eine** Handvoll Basilikum
- Eiswürfel

Zubereitung

1. Zitronensaft und Basilikumblätter mitsamt Stängeln im Shaker muddeln.

2. Gin, Zuckersirup und Eiswürfel hinzugeben und shaken.

3. In einen mit Eis gefüllten Tumbler abseihen.

4. Mit einem Basilikumzweig garnieren.

Beschreibung

Der Gin Basil Smash gehört einerseits zur Kategorie der Sour-Cocktails und andererseits zur Kategorie der Smash-Cocktails, die zerstoßene Früchte oder Kräuter enthalten. Ursprünglich war ein Smash ein Mixgetränk, bei dem man eine Spirituose mit Zucker und Minze kombinierte. Da sich die frühen Smash Drinks jedoch wenig von den Juleps unterschieden, gerieten sie nach einem ersten Höhenflug Mitte des 19. Jahrhunderts wieder in Vergessenheit, bevor sie Ende des 20. Jahrhunderts mit dem Zusatz von Zitrusfruchtelementen erneut populär wurden. Die heute weltbekannte Version mit Gin und Basilikum wurde in Deutschland erfunden - und kurioserweise nahezu zeitgleich in zwei verschiedenen Städten. Häufig wird die Erfindung des Gin Basil Smash Cocktails dem Hamburger Barbesitzer Jörg Meyer zugeschrieben, der das Rezept im Jahr 2008 auf einem Blog veröffentlichte. Das Rezept, das die amerikanischen Whiskey Smashes als Inspiration heranzog, verbreitete sich wie ein Lauffeuer und war schon bald über die deutschen Grenzen hinaus bekannt. Allerdings hatte der Ulmer Barinhaber Hariolf Sproll schon einige Monate zuvor angefangen, eine neue Cocktail-Kreation mit Gin, Basilikum, Zitrone und Zuckersirup an seine Kundschaft auszuschenken. Anders als Jörg Meyers wurde seine Smash-Variation aber nicht im Internet veröffentlicht, sodass nur wenige Menschen davon Wind bekamen. Der

Gin Basil Smash wird typischerweise in einem Tumbler serviert und mit einem Basilikumzweig garniert. Bei der Zubereitung des zeitgenössischen Drinks ist es wichtig, ausreichend Basilikum mitsamt der Kräuterstiele zu verwenden. Die Kräuter sollten beim Muddeln nicht zu stark zerdrückt werden, da die Farbe sonst "zu" grün wird und der Geschmack ins Erdige abgleitet. Weiterhin sollte man zu einem zitrusbetonten Gin greifen, da dieser besser mit dem Basilikumaroma harmoniert als ein wacholderlastiger Gin.