

DRINKS.

Aviation



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zutaten

- **4cl** Gin
- **2cl** Zitronensaft
- **0.75cl** Maraschino-Likör
- **0.5cl** Veilchenlikör

Zubereitung

1. Einen Shaker mit Eiswürfeln füllen und alle Zutaten hinzugeben.
2. Kräftig shaken.
3. In ein vorgekühltes Glas abseihen und mit einer Cocktailkirsche garnieren.



Beschreibung

Das Originalrezept für den Aviation Cocktail erschien in einer Rezeptesammlung des Hotel-Barkeepers Hugo Ensslin im Jahr 1916 und wurde 1934 wieder aufgegriffen. Heutzutage zählt der Shortdrink zu den vergessenen und wiederbelebten Cocktails, denn so wirklich weit verbreitete er sich damals nicht. Erst ab den 2000er-Jahren stieg das Interesse an dem Cocktail mit dem spritzig-säuerlichen, frischen und leicht-blumigen Geschmack, was dem Bedürfnis vieler Barbesucher zuzuschreiben ist, sich von der Masse abzuheben. Der Aviation wird als Kenner-Cocktail gehandhabt, was unter anderem an den sehr unkonventionellen Zutaten liegt: Maraschino-Likör und Crème de Violette. Natürlich gibt es, wie bei jedem klassischen Cocktail, zahlreiche Rezept-Abwandlungen, wobei der Veilchenlikör oftmals mit anderen violett-farbenen Likören (wie z.B. Parfait Amour oder Crème Yvette) ersetzt oder ganz ausgelassen wird. Das wegweisende Savoy Cocktail Book listete den Shortdrink nämlich in den 1930er Jahren ohne die Crème de Violette. Wie der Aviation zu seinem Namen gekommen ist, bleibt ein kleines Geheimnis, man munkelt aber, es habe mit der silbrig-blauen Färbung zu tun, die an den Himmel und die Luftfahrt erinnert. Der Shortdrink wird typischerweise in einer Cocktailschale oder einem Martiniglas gereicht und mit einer Cocktailkirsche und/oder Zitronenzeste garniert.