

Sidecar

STIL IM COCKTAILGLAS



Das Rezept

6 cl Cognac

2 cl Cointreau

2 cl frisch gepresster Zitronensaft

1 cl Zuckersirup.

•

Alle Zutaten mit Eis shaken und in eine gekühlte Cocktailschale abseihen.

•

Der Cocktail kann mit einer Zitronenspirale oder einem Orangenschnitt garniert werden.



Bar-Geflüster

Der Sidecar passt als erfrischender Abschluss zur fortgeschrittenen Stunde hervorragend zum stilvollen Ausklang eines schönen Sommerabends. Er zeichnet sich durch die Kombination von sauren und süßen Aromen aus und schmeckt frisch und vollmundig, wobei der Cognac als Hauptzutat heraussticht. Der Sidecar zählt zu den Cocktailklassikern. Seine Geschichte nahm vor 100 Jahren ihren Lauf: er wurde vermutlich in der Zeit des Ersten Weltkriegs erfunden. Die ersten schriftlich fixierten Rezepte stammen aus den frühen 1920er Jahren. Über die Entstehung gibt es zwei unterschiedliche Storys. Die erste besagt, dass der Cocktail in London vom bekannten Bartender MacGarry erfunden worden sei. Die zweite Version lautet, dass die Erfindung des Cocktails auf einen US-amerikanischen Soldaten zurückgehe, der während des Ersten Weltkriegs mit seinem Motorrad (mit Beiwagen) bei einer Bar in Paris vorgefahren sei und genau diese Cocktailmischung bestellt habe – daher auch der Name «Sidecar». Vor dem Hintergrund dieser beiden Ursprungsgeschichten überrascht es nicht, dass der Sidecar vor allem in England und Frankreich eine grosse Beliebtheit genießt. Ernest Hemingway, der in den 1920er Jahren als Korrespondent in Paris tätig war, soll an der Bar mit Vorliebe den Sidecar bestellt haben. In David A. Emburys Standardwerk «The Fine Art of Mixing Drinks» von 1948 ist der Sidecar als einer der sechs Grundcocktails aufgeführt. Die Anzahl Zutaten ist bescheiden und die Zubereitung denkbar einfach. Umso wichtiger für den Geschmack ist die Qualität der Zutaten, insbesondere diejenige des Cognacs (empfehlenswert: Rémy Martin Cognac). Santé!