

Cocktail Rezepte

Prairie Oyster Cocktail

Zutaten:

2 cl Olivenöl
3 cl Tomatenketchup
1 cl Zitronensaft
1 St Eigelb
3 g Salz
3 g Pfeffer
Worcestersauce
Alkoholfrei

Gattung:

Kategorie: Katergetränk
Geschmack: pikant
Menge: 6 cl

Zubereitung:

Das Olivenöl in ein Cocktailglas fließen lassen, danach Tomatenketchup, Zitronensaft, einige Tropfen Worcestersauce, Salz und Pfeffer dazugeben. Zuletzt das Eigelb vorsichtig auf den Drink setzen, so daß es nicht zerfließt. Vor dem Servieren das gefüllte Glas einige Minuten in den Kühlschrank stellen, aber keine Eiswürfel hinzugeben und die Zutaten nicht verrühren.

Zusatz Info:

Olivenöl 0%

Die Rolle des Olivenöls, das auch im deutschsprachigen Raum überall erhältlich sein sollte, beschränkt sich in der Bar auf Katergetränke ("Pick-me-ups"). Ist kein Olivenöl verfügbar, kann auch ein beliebiges anderes Pflanzenöl verwendet werden.