

ESCORIAL®

MIX- UND
FLAMBIERFIBEL

ESCORIAL®

ist ein Kräuterlikör, der aus einer Vielzahl harmonisch abgestimmter Kräuter- und Gewürzdestillate nach geheimem Rezept hergestellt wird.

Die charakteristischen Besonderheiten sind der außergewöhnlich hohe Alkoholgehalt von 56 % vol., sein herbes, leicht süßliches Kräuteraroma und die zartgrüne Farbe.

Die Kräuterspirituose ist sehr vielseitig und eignet sich zum Flambieren, als Aperitif oder als Zutat in Cocktails. Einige Kreationen möchten wir Ihnen auf den nächsten Seiten vorstellen. Viel Vergnügen beim Nachmischen!



KAPITEL I:
MIXEN

ESCORIAL®

MIX- UND
FLAMBIERFIBEL

Feuer und Eis

ZUTATEN

- 2cl Escorial grün 56 %
- Eiswürfel

ANLEITUNG

Eiswürfel und Escorial in eine feuerfeste Likörschale geben, anzünden, Brenndauer je nach Geschmack wählen (je länger, desto schwächer ist der Escorial), auslöschen, genießen.

Vorsicht, das Glas ist je nach Brenndauer ggf. heiß.



ESCORIAL®

MIX- UND
FLAMBIERFIBEL

BASIL and IT

ZUTATEN

- 5 cl Escorial grün 56 %
- 6 Blatt Basilikum
- 2 cl Limettensaft (frisch gepresst)
- 2 cl Riemerschmid Bar-Syrup Rohrzucker

ANLEITUNG

Alle Zutaten in einem Shaker mit Eiswürfel sehr kräftig schütteln. Durch ein Feinsieb in die vorgekühlte Escorial Cocktail-Schale ohne Eis abseihen.

DEKO

Ein Blatt Basilikum oben auf den Drink legen.



ESCORIAL®

MIX- UND
FLAMBIERFIBEL

Lili Marleen

ZUTATEN

- 3 cl Escorial grün 56%
- 3 cl Asbach Uralt 5 Jahre
- 2 cl Limettensaft (frisch gepresst)
- 1 Barlöffel englische Orangenmarmelade
- 1 kleines Stück Ingwer

ANLEITUNG

Ingwer im Shaker leicht andrücken, Eiswürfel und alle Zutaten mit in den Shaker geben und kräftig schütteln. Durch ein Feinsieb in die vorgekühlte Escorial Cocktail-Schale ohne Eis abseihen.

DEKO

Mit einer Orangen-Zeste abspritzen und oben auf den Drink legen.



ESCORIAL®

MIX- UND
FLAMBIERFIBEL

Escorial Pine

ZUTATEN

- 4 cl Escorial grün 56%
- 4 cl Ananaspüree
- 4 cl kalter Ceylon-Tee
- 2 cl Riemerschmid Bar-Syrup Blood Orange
- 3 cl Zitronensaft (frisch gepresst)

ANLEITUNG

Alle Zutaten in einem Shaker mit Eiswürfel kräftig schütteln. Durch ein Feinsieb in die vorgekühlte Escorial Cocktail-Schale ohne Eis abseihen.

Mit einer Limetten-Zeste abspritzen.

DEKO

Einen ungebrauchten Beutel Ceylon-Tee oben auf den Drink legen.



ESCORIAL®

MIX- UND
FLAMBIERFIBEL

Escorial Rosé

ZUTATEN

- 2,5 cl Escorial grün 56%
- 5 cl Antica Formula
- 1/2 Vanilleschote

ANLEITUNG

Einen kleinen Tumbler mit der 1/2 Vanilleschote innen einreiben. Escorial, Antica Formula und einige Eiswürfel in das Glas geben und verrühren.

DEKO

Mit einer Zitronen-Zeste abspritzen und oben auf den Drink legen.



VON ANDREJ BUSCH · BAR HAMBURG · HAMBURG

ESCORIAL®

MIX- UND
FLAMBIERFIBEL

www.escorial.de

The other Fairy

ZUTATEN

- 4 cl Escorial grün 56%
- 2 Barlöffel Riemerschmid Bar-Syrup Raspberry
- 1 Barlöffel Cointreau
- 2 cl Zitronensaft (frisch gepresst)

ANLEITUNG

Alle Zutaten in einem Shaker mit Eiswürfel kräftig schütteln. Durch ein Feinsieb in die vorgekühlte Escorial Cocktail-Schale ohne Eis abseihen.

DEKO

Mit einer Zitronen-Zeste abspritzen und oben auf den Drink legen.



ESCORIAL®

MIX- UND
FLAMBIERFIBEL

Herbal-Fizz

ZUTATEN

- 2 cl Escorial grün 56%
- 4 cl Hendrick's Gin
- 4 cl Limettensaft (frisch gepresst)
- 2 cl Riemerschmid Bar-Syrup Rohrzucker
- 1 frisches Eiweiß
- 6-8 Blatt Rosmarin
- auffüllen mit Sodawasser

ANLEITUNG

Alle Zutaten außer Sodawasser in einem Shaker mit Eiswürfel sehr kräftig schütteln.

Durch ein Feinsieb in ein schmales hohes Longdrinkglas mit Eiswürfeln abseihen und mit ca. 6cl Sodawasser auffüllen. Mit einer Zitronen-Zeste abspritzen.

DEKO

Eine Rosmarin-Krone oben auf den Drink setzen.



ESCORIAL®

MIX- UND FLAMBIERFIBEL

Des unbändigen Zähmung

ZUTATEN

- 1 cl Escorial grün 56%
- 5 cl Rémy Martin V.S.O.P.
- 1 cl Mozart Dry Chocolate Spirit

ANLEITUNG

Alle Zutaten mit einigen Eiswürfeln in einen kleinen Tumbler geben und gut verrühren.

DEKO

Mit einer Orangen-Zeste abspritzen und oben auf den Drink legen.



ESCORIAL®

MIX- UND
FLAMBIERFIBEL

Grüne Birne Escorial

ZUTATEN

- 1/2 kleine Birne ohne Schale und Kerne
- 1 cl Riemerschmid Bar-Syrup Rohrzucker
- 4 cl Escorial grün 56%
- 1 cl Limettensaft (frisch gepresst)
- 2 cl Sahne (frisch 33%)
- Zimt

ANLEITUNG

Alle Zutaten außer Sahne und Zimt, mit einer Schaufel Crushed Eis in einen Mixer geben und pürieren.

Den Drink in eine Glastasse geben und mit einer leicht angeschlagenen Sahnehaube bedecken.

DEKO

Mit etwas Zimt bestreuen. Die Tasse auf einer Untertasse mit kleinem Löffel servieren.



ESCORIAL®

MIX- UND
FLAMBIERFIBEL

KAPITEL II:
FLAMBIEREN

ESCORIAL®

MIX- UND
FLAMBIERFIBEL

Escorial sucht Ihr Rezept!

Wie Sie sehen können, fehlen uns an dieser Stelle die entsprechenden Rezepte. Wenn Sie eine raffinierte und leckere Idee haben, würden wir uns freuen, wenn Sie uns diese per E-mail oder Fax zusenden würden.

Die besten Rezepte werden dann auf unserer Homepage und unserer Facebook-Seite veröffentlicht. Und als besonderes Extra drucken wir diese auf eine Rezeptkarte, die Sie dann an Ihre persönliche Escorial Mix- und Flambierfibel anfügen können.

E-mail: info@escorial.de

Fax: +49 2843 920 313



ESCORIAL®

© Copyright by Georg Hemmeter,
D-85421 Erding bei München

www.escorial.de