



Margarita

mit Clementinen



center
Warnow Park

Margarita

mit Clementinen

Zutaten für 4 Portionen

7 Clementine
4 Kirschen
4 Stiele Rosmarin
2 Limetten, unbehandelt
16 cl Tequila

8 cl Cointreau
1 Handvoll Crushed Ice
2 Stück Ingwer (1cm)
3 EL Rohrzucker

Zubereitung

Clementinen waschen, trocken tupfen. Eine Clementine in ihre einzelnen Segmente zerteilen. Je ein Segment zusammen mit einer Kirsche auf einen Rosmarinweig spießen und diese einfrieren. Die restlichen Clementinen halbieren und mithilfe einer

Saftpresse auspressen. Saft durch ein feines Sieb geben. Limetten waschen, trocken tupfen und zwei breite Streifen Schale abschälen. Von einer Limette eine Spalte abschneiden und beiseitelegen. Restliche Limetten halbieren und den Saft ebenfalls auspressen und durch ein feines Sieb geben. Clementinensaft, Limettensaft, Tequila, Cointreau und das Crushed Ice in einen Standmixer geben und gut durchmischen. Ingwer schälen und mit einer Zeste fein abreiben. Den geraspelten Ingwer und den Rohrzucker miteinander vermischen und auf einen flachen Teller geben. Die Ränder der Martinigläser mit etwas Clementinensaft anfeuchten und im Ingwerzucker drehen. Margaritas in die Martinigläser abseihen. Die Limettenschale mittig über dem Glas ausdrücken, sodass sich die Limettenöle auf dem Drink verteilen, und in das Glas legen. Die gefrorenen Rosmarinstiele zur Garnitur mittig auf dem Glasrand anrichten. Margaritas kalt genießen.

Mahlzeit!