

Black Mamba Shot



Getränk
Rezeptart



20 Minuten
Zubereitung



leicht
Schwierigkeit

60 Minuten Wartezeit



Zutaten für 6 Portionen

1 Zuckermelone
Orangensaft
Rum (38 % vol.)
Cayennepfeffer
Honig
Schaumwein
Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
Garnierung: Limettenscheiben, frische
Zitronenmelisse

Zubereitung

Die Zuckermelonen schälen, entkernen und grob würfelig schneiden, mit je einem guten Schuss Rum, Orangensaft sowie einem Teelöffel Honig marinieren und für eine Stunde im Gefrierschrank gut durchkühlen lassen. Anschließend die angefrorenen Melonenstücke im Stand- bzw. Hochleistungsmixer pürieren, mit etwas Cayennepfeffer würzen, mit Schaumwein aufgießen und in kleine Cocktailgläser füllen. Mit einem Löffel zum Abschluss noch etwas Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. auf die Oberfläche träufeln, mit Limettenscheiben und frischer Zitronenmelisse garnieren.

Tipp: Wird der Cocktail nicht sofort serviert, kommt es zur Trennung von Fruchtfleisch und Saft im Glas - dieser Effekt kommt bei den Gästen optisch sehr gut an. Der Shot sollte daher mit einem Strohhalm getrunken werden. Der letzte Schluck mit dem Schuss Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. macht den Melonendrink zur „Black Mamba“.

Rezept von angepasst nach Originalrezept „Black Mamba“ von Peter Tichatschek / Foto: Stefan Kristoferitsch