
Cocktailparty: Cocktails und gegrillte Garnelen

Cocktail „EL-U-CO“:

(von Estella und Conny)

- ½ Ananas oder 200 ml Ananassaft
- 100 ml Apfelsaft
- Saft aus 1 Zitrone
- 1 Schuss Grenadine-Sirup
- Granatapfelkerne
- Crushed Ice
- evtl. Knallzucker/Knisterpulver (kann man im Internet bestellen)

Cocktail „Fruchti-Kuss“:

- 1 Zuckermelone oder 300 ml Zuckermelonensaft
- 1 Mango
- Saft von 1 Limette
- 1 EL Honig
- 1/4 Wassermelone
- 10 Himbeeren
- Crushed Ice

Cocktail „Choco Colada“:

- 70 ml Schokoladensauce
- 150 ml Schlagobers
- 2 Kokosnüsse (Kokosnuss zum Servieren & Kokoswasser für Cocktail: kann man auch fertig kaufen, 100 ml)
- 150 ml Melonen- oder Ananaspüree
- Crushed Ice

(Zutaten für jeweils 4 Cocktails)

Gegrillte Garnelen:

- Garnelen
- ½ Bund Basilikum
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

EL-U-CO:

Etwa eine halbe Ananas pürieren oder gekauften Ananassaft in einen Mixbehälter füllen. Den Apfelsaft dazu gießen, die Zitrone auspressen und ebenfalls untermischen. Für den besonderen Look einen Schuss Grenadine-Sirup hinzufügen und mit einem Stabmixer alles gut durchmischen. Etwas Crushed Ice in die Cocktailgläser füllen und den Fruchtcocktail darüber leeren. Zum Schluss das Getränk mit Granatapfelkernen und Deko schmücken.



Tipp: Feuchte die Cocktailglasränder etwas an (tunke dafür die Glasränder in etwas Zitronensaft) und tauche sie dann in Knisterpulver ein. So überraschst du deine Partygäste mit einem richtigen Knalleffekt auf der Zunge.

Choco Colada:

Kokosnüsse mit Hilfe eines Hammers in der Mitte aufschlagen und das Wasser daraus in einen Cocktailshaker füllen. Lass dir dabei unbedingt von einem Erwachsenen helfen. Schlagobers, Schokoladensauce und Melonen- oder Ananaspüree ebenfalls in den Cocktail-Mix-Behälter leeren, gut verschließen und shaken. Ein breites Cocktailglas mit Crushed Ice füllen und eine Kokosnusshälfte mit dem Choco Colada darauf platzieren.

Frucht-Kuss:

Zuckermelone pürieren oder gekauften Zuckermelonensaft zusammen mit etwas Honig mixen. Mango schälen und vom Kern schneiden. Limette auspressen und deren Saft mit der Mango in das Zuckermelonen-Honig-Gemisch leeren. Etwas Crushed Ice hinzufügen und einmal mit dem Stabmixer alles fein pürieren. Den fruchtigen Cocktail in ein Glas füllen und mit einem Melone-Himbeer-Spieß (siehe Bastelanleitung: Obstspieße im Wassermelonen-Griller) dekorieren.

Gegrillte Garnelen:

Garnelen auslösen: Zuerst den hinteren Teil der Garnele vom Kopf entfernen, indem man ihn abwechselnd nach links und rechts bewegt, bis er sich löst. Danach muss der Schwanz abgeschält und entdarmt werden, indem man einfach den heraushängenden Faden (Darm) herauszieht. (Garnelen können andernfalls auch entdarmt und geputzt gekauft werden.)

Der größte Teil ist geschafft: die Garnelen sind fertig geputzt und können auf kleine Holzspieße gesteckt werden. Mit Salz und Pfeffer etwas würzen und ab mit ihnen in die heiße Pfanne. Mit Olivenöl und einer angedrückten Knoblauchzehe (nicht geschält) kurz anbraten.



Zum Servieren der gegrillten Garnelen eignen sich ein paar grüne Basilikumblätter. Sieht nicht nur hübsch aus, sondern passt auch geschmacklich perfekt zu den Spießen.