

Orangen-Champagner-Aperitif mit Rosmarin



Lasst die Champagnerkorken knallen! Dieses Jahr stossen wir mit einem ganz speziellen Apérogetränk auf die vergangenen 365 Tage an - cheers!

Ein guter Champagner ist für sich schon eine feine Sache. Wer es noch einen Tick extravaganter mag, findet vielleicht Gefallen an der kreativen Beigabe, die es bei uns zum Jahresende gibt: Orangen-Rosmarin-Sirup! In dieser Saison entsprechend haben wir für unsere Kreation Blutorange verwendet; der Sirup gelingt aber auch mit orangefleischigen Sorten.

Fun Fact: Wusstet ihr, dass die dunkelrote Färbung der Blutorange durch starke Temperaturschwankungen entsteht? Deshalb wird diese Orangensorte hauptsächlich in Sizilien angebaut, wo zwischen Tag und Nacht grosse Temperaturunterschiede herrschen.

- 10 g frische Rosmarinzweige
- 200 ml Blut- oder Blondorangensaft, Fruchtfleisch abgeseiht
- 175 g Zucker
- 1 EL Zitronensaft
- 5 g frischer Ingwer, gerieben
- 1 Prise Nelkenpulver

Zusätzlich

- 1 Flasche Champagner, z.B. Colligny brut Champagne AOC
- Rosmarin für die Garnitur nach Belieben

1. Rosmarinzweige waschen, trocknen und in einem Mörser leicht zerstoßen (nach Belieben können sie auch grob gehackt werden).
2. Alle Sirupzutaten ausser Rosmarin in einen Topf geben und aufkochen, danach Hitze reduzieren und die Flüssigkeit 10 Minuten auf mittlerer Stufe köcheln lassen. Nach 5 Minuten den Rosmarin begeben.
3. Sirup durch ein Sieb in ein sauberes Gefäß leeren und dieses sofort verschliessen. Auskühlen lassen.
4. Je nach gewünschter Süsse 2 bis 3 EL Sirup in ein Glas mit Eis geben und mit 1 dl gekühltem Champagner auffüllen.
5. Nach Belieben pro Glas einen weiteren leicht zerstoßenen Rosmarinweig hinzugeben.

Zubereitungsdauer: circa 20 Minuten (ohne Auskühlen)

Dank dem Zuckergehalt ist der Sirup lange haltbar. Wichtig ist, dass man saubere oder noch besser sterile Gläser zur Aufbewahrung benutzt. Angebrochenen Sirup am besten im Kühlschrank aufbewahren.

