

# Keep calm, wash your Hands and drink a Martini

Meinen ersten Martini bestellte ich in einer Bar in Barcelona, die auch so heisst, das Dry Martini: kalt gerührter Gin, ein Hauch trockener Wermutwein, garniert mit einer Olive - furztrocken und eiskalt. Irgendwie geil. Aber geht das auch in lässig? Also ohne Abendgarderobe und ohne Barkeeper mit stylischen Rührgläsern?

Das Rezept ist simpel und lädt zum ausprobieren ein. Gin steht fest, aber muss es immer Wermut sein? Gibt es doch so viele tolle Bukett Weine, wie Muskateller, eine Scheu oder Gewürztraminer.



Vor ein paar Wochen waren wir zu Gast auf der Finca Son Moragues in Valldemossa. Hier entsteht aus uralten Olivenbäumen der autochthonen Sorte „La Mallorquina“ eines der besten Öle Mallorcas. Wir verwenden den Oliventrester um unseren „La Mallorquina“ Gin zu brennen.

Es gab unglaublich gute Pa amb olis mit selbst-gemachter, scharfer Sobrassada, Mahón-Käse und gegrillte Botifarrons. Ich war für den Aperitif zuständig. Mein Plan: Martinis, aber Mallorca-Style mit einem Schuss Heimat aus der Pfalz.



Als Rührglas benutzte ich ein grosses Einmachglas, das hat den Vorteil dass man gleich mehrere Cocktails auf einmal mixen kann. Natürlich musste es Gin Eva „La Mallorquina“ sein - ich messe grundsätzlich keine Mengen ab, immer aus dem Lameng. Ein grosszügiger Schuss trockener Gewürztraminer und ein paar Tropfen Olivenöl. Gin und Wein

ungefähr im Verhältnis 4:1. Alles mit viel Eis im Einmachglas kräftig schwenken, je länger umso mehr wird der Cocktail vom Schmelzwasser verdünnt - was ich mag, aber nicht zu viel. Bevor ich den Cocktail serviere probiere ich immer, um falls nötig nach Gusto mit Gin oder Wein nachzujustieren.

Jetzt noch eine Olive in jedem Glas versenken und "listo". Was soll ich sagen, der Martini kam super an und der Tropfen Öl sorgte für eine tolle Textur und seidige Lippen beim trinken.





Und wie nenne ich nun meine Martini-Variation? Mallorquini, oder Olive Martini? Gerade habe ich auf Facebook von einem Quarantini gelesen...

Probieren Sie es selbst Zuhause aus. Holen Sie sich ein Stück Mallorca nach Balkonien. Und vergessen Sie nicht uns dann ein Bild zu schicken.

Sonnige Grüße aus Mallorca

Stefan Winterling