



EISKALT SERVIERT

Richtig lecker schmecken Cocktails nur mit Eis! Damit es aussieht wie in der Szene-Bar – hier Profi-Tipps

Eiswürfel Die kleinen Eisberge kühlen Gläser vor, ohne gleich zu schmelzen. Dafür das **Wasser vor dem Einfrieren aufkochen** – der Kalkgehalt sinkt, und die Würfel werden schön durchsichtig. Oder Sie verwenden Mineralwasser. Damit die Würfel im Gefrierfach keinen Geruch annehmen, einen Behälter mit Abdeckung oder Eiswürfelbeutel zum Zubinden füllen. Zum Mixen **leicht angetaute Eiswürfel verwenden**, die kühlen schneller.

Cracked Ice Okay, Sie können wie Sharon Stone in „Basic Instinct“ zum Eispickel greifen. Leichter bekommt man Cracked Ice so: Wasser in einen gut ausgespülten Tetrapak (von Milch oder Saft) füllen und einfrieren. Wenn die Packung ganz hart ist: An einer Seite aufschneiden, mit einem **Holzhammer kleine Eisstückchen vom Block abschlagen**. Den Rest zurück ins Gefrierfach.

Crushed Ice Das „zerschmetterte Eis“ ist noch feiner als Cracked Ice, schmilzt flotter und verlängert den Genuss von Cocktails wie dem Mint Julep. Am leichtesten stellt man es mit einem **Ice-Crusher** her (gibt's elektrisch oder mit Handkurbel). Oder Sie stecken ein paar Eiswürfel in einen Plastikbeutel und umwickeln ihn mit dem Geschirrtuch. **Mit einem Fleischklopper zerkleinern**.

Eisschnee Die Flöckchen in Form von Mandelsplittern mit einem **Messer vom Eisblock abschaben**. Da die Plättchen hauchfein sind, kühlen sie allerdings kaum. Aber sie sehen hübsch aus, z. B. als Deko im Prosecco.

Eis-Service Viele Gäste eingeladen und ein ganz kleines Gefrierfach? Unter **www.icefrocks.com** kann man nachschauen, wo's Eiswürfel & Co. zu kaufen gibt.