

Rum?!

Erst im 17. Jahrhundert kam man auf die Idee, Schnaps aus Melasse zu brennen. Diese wiederum entsteht so oder so, wenn man aus Zuckerrohr Zucker macht. Ergo gab es Melasse auf Barbados und Kuba in rauen Mengen. Aus der Karibik heraus eroberte Rum schnell die halbe Welt, die Royal Navy und die Herzen von Freibeutern und Piraten. Inzwischen wird auch im Schwarzwald Rum gebrannt – bei Bimmerle in Achern der Wood Stork und bei Familie Wild in Gengenbach gleich mehrere Sorten.



#heimatküche

FRESH PINA COLADA

UNSERE LIEBSTE FORM VON SMOOTHIE...

5 CL	WILDBART! RUM
1/4	ANANAS
2 CL	COCONUT CREAM
2,5 CL	SAHNE EISWÜRFEL

Die schlechte Nachricht gleich vorweg: Ihr braucht einen Mixer. Einen mit Power. Dann aber ist alles einfach: Ihr befreit die Ananas von Schale und Strunk und schneidet sie grob in Würfel. Ab in den Mixer damit! Dann die Sahne (mit möglichst hohem Fettgehalt), die Coconut Cream und den Rum dazugeben. Jetzt den Deckel schließen und für 60 Sekunden auf höchster Stufe mixen. Zum Servieren rührt ihr ein Longdrink-Glas kalt, füllt es mit Eiswürfeln, gießt die Pina Colada auf und dekoriert das Ganze mit ein paar Blättern vom Ananas-Schopf oben auf der Frucht.

GANZ WILD AUF RUM?

NATÜRLICH KANN MAN EINEN GUTEN RUM EINFACH PUR GENIEßEN. ABER BEI DIESEN FANTASTISCHEN COCKTAIL-KREATIONEN VON JOHNNY BORNHEIM ELSÉN FÄLLT DAS AUCH PURISTEN SCHWER. VON DAHER: NUR MUT UND RAN AN DEN SHAKER!

REZEPTE: JOHNNY BORNHEIM ELSÉN · TEXTE: ULF TIETGE · FOTOS: DIMITRI DELL