

Liane Arnold: Die Lieblingsdrinks der Swisssdate-Barkeeperin!



Liane Arnold hat eine grosse Passion – Cocktailmixen. Dafür hängt sie vor einigen Jahren sogar ihren Job bei einer Schweizer Bank an den Nagel. Heute gilt sie als bekannteste Showmixerin der Schweiz. «eXpresso» hat die Barkeeperin besucht und präsentiert vier ihrer liebsten Swisssdate-Drinks.

Wer als Gast oder Kandidat in der Singelshow Swisssdate auf TeleZüri auftritt, der hat es gut. Denn vielleicht begegnet man der Liebe seines Lebens, und es gibt mit Garantie Superdrinks zu geniessen. Dafür sorgt Liane Arnold, die in der Sendung als Barkeeperin die Gäste verwöhnt.

Sie mixt nicht nur tolle Drinks, sie liebt es auch, mit Flaschen zu jonglieren.

Einer der Drinks, der bei Swisssdate immer wieder verlangt wird, ist der «Alyscha». Liane beschreibt ihn wie folgt: «Das Himbeerpüree gibt dem Drink eine knallig rote Farbe und symbolisiert natürlich die Farbe der Liebe. Das Mango-Lassi macht ihn zusätzlich geschmeidig und cremig.»

Speziell für die Weihnachtszeit hat die Swisssdate-Barkeeperin den «Mandarinha» kreiert. Er ist erfrischend und wird wie ein Caipirinha zubereitet, nur dass man statt Limetten Mandarinen nimmt. Der Caribbean Colada ist ein fruchtig-süsser Drink. In der ausgehöhlten Ananas präsentiert er sich zudem super und ist erst noch alkoholfrei.

Der vierte Drink ist der Sparkling Blue. Vielleicht genau die richtige Champagnerkreation, um an Silvester aufs neue Jahr anzustossen.

Drinks und Rezepte Seiten 18 – 19

ernst.knuchel@gastroneus.ch

Die TV-Sendung Swisssdate

Moderator: Joël Gilgen
Barkeeperin: Liane Arnold
Ausgestrahlt auf:

- TeleZüri
- TeleBärn
- TeleTop
- TeleBasel
- TeleTell
- Tele M1

Sendezeit: Samstag 18.20 Uhr
Internet: www.swisssdate.ch



Mandarinha

- 2 Mandarinen, geschält
- 3 Barlöffel Rohrzucker
- 4 cl Cachaça
- 2 Prisen Zimt

Zubereitung:

Mandarinenschnitze, Zucker und eine Prise Zimt im Mörser zerdrücken. Mit dem Cachaça auf Eis shaken und «on the rocks» ins Glas geben. Mit einem Pfefferminzweig und einem Röhrlü dekorieren.



Sparkling Blue

- 2 cl Blue Curaçao
- 2 cl Bacardi white
- 10 cl Prosecco

Zubereitung:

Blue Curaçao und Bacardi white in ein Champagnerglas geben und mit Prosecco auffüllen. Fertig ist der Silvesterdrink.



Caribbean Colada (alkoholfrei)

- 1 Ananas
- 2 cl Riemerschmidt Vanillesirup
- 2 cl Riemerschmidt Havannasirup
- 2 cl Rahm

Zubereitung:

Die Ananas aushöhlen. Das Fruchtfleisch mit den anderen Zutaten im Blender mit Eis pürieren und in die ausgehöhlte Ananas füllen. Der Ananas-Kopf dient als Dekoration. Mit Röhrlü dekorieren.



Alysha

- 8 cl Himbeermark
- 2 cl Zitronensaft
- 2 cl Pinkgrapefruitsaft
- 2 cl Bols Butterscotch
- 4 cl Bacardi dark
- 20 cl Mango-Lassif

Zubereitung:

Das Himbeermark in ein grosses Hurricaneglas geben. Alle Zutaten mit etwas Eis im Shaker kräftig schütteln und «on the rocks» ins Hurricaneglas geben. Drink mit Sternfrucht, Cocktailkirsche und Röhrlü dekorieren.