



DRINK

Fels in der Brandung

MIXOLOGE

Niklas Strohmeier

HOTEL

Der Blaue Reiter

# Profirezept

**Welche Schätze verbergen sich in den privaten Rezeptbüchern der Chefs an Bar und Herd?**

**Tophotel gewähren die Profis exklusive Einblicke und Inspiration. In dieser Ausgabe serviert Niklas Strohmeier, Barchef im Hotel Der Blaue Reiter in Karlsruhe, seinen Drink „Fels in der Brandung“ mit hausgemachtem Felsenbirnen-Likör. Damit will er die starke Bindung zwischen dem Team und der Inhaberfamilie Fränkle aufzeigen.**

## Zutaten

- 20 ml hausgemachter Felsenbirnen-Likör
- 40 ml „Von Hallers“ Gin
- 20 ml Zitronensaft
- 10 ml Williams Birnenbrand Alde Gott
- 15 ml hausgemachter Lavendelsirup
- 1 BL Vanillesirup
- Lavendelspitze und Korallenhippe als Garnitur

## Zubereitung des Felsenbirnen-Likörs

Felsenbirnen mit Vodka in einen Vakuumbbeutel geben, bei schwacher Hitze erwärmen, bis die Felsenbirnen eine hellrosa Farbe bekommen. Die Flüssigkeit mit den Beeren durch ein Sieb filtern und leicht ausdrücken. Dabei sollten die Kerne nicht zerbrochen werden. Danach noch mal leicht erhitzen und den Zucker unterrühren.



**Fels in der Brandung:** „Der Drink soll die starke Bindung zwischen dem Team vom Hotel Der Blaue Reiter und der Inhaberfamilie Fränkle aufzeigen“, sagt Barchef Niklas Strohmeier.