

Brief Notes of a Bartender

MARGARITA

EINE LIEBESERKLÄRUNG

Und noch ein Klassiker, über den ich schreiben möchte: die Margarita! Ich muss gestehen, dass die Mischung aus Tequila, frischem Limettensaft, Orangenlikör und Salz bei mir persönlich eigentlich erst seit diesem Jahr ein Thema ist. Ein Drink, der so viel Liebe, Leidenschaft und sommerlichen Glanz versprüht, dass es kein Halten mehr gibt ... Ich trinke Margarita selber nur zusammen mit meiner Frau – und das können dann auch schon mal drei oder vier hintereinander sein. Diese mixen wir selbst zu Hause, und wenn uns nach einem Tapetenwechsel ist, dann besuchen wir in Hamburg den „Betty Kupsa's Chug Club“.

Jeder, der sich öfters mal einen Drink gönnt, kennt Tequila in Verbindung mit Salz und Limette oder Zitrone. Diese Kombination schmeckt aber wirklich nur dann liebenswert und perfekt, wenn man sie in Form einer perfekt zubereiteten Margarita genießt.

GESCHICHTE

Die bekannteste Geschichte geht auf Carlos „Danny“ Herrera aus dem Restaurant Rancho La Gloria in Mexiko zurück. Er erzählte, er hätte den Drink für die Tänzerin Marjorie King entwickelt, woraus sich später auch der Name „Margarita“ ableitete. Das erste Mal erwähnt wurde die Margarita aber 1937 in der Rezeptsammlung des Bartenders William J. Tarling, damals nannte er den Drink allerdings „Picador“. Ihren endgültigen Namen bekam die Margarita erst in den 1950ern, als sie weiträumig bekannt wurde. Bis dahin hieß sie unter britischen Kennern eben Picador und in den USA schlicht Tequila Sidecar. In den Staaten (was in unzähligen Filmen und Serien immer wieder dokumentiert wird) trinkt man sehr gerne Margaritas. Man könnte fast meinen, jede amerikanische Hausfrau habe ihr eigenes Margarita-Pitcher-Rezept.

Mario Zils hat 13 Jahre lang im Schumann's, dem legendären Münchner Szenetreff, gearbeitet – muss man mehr sagen? Ja, unbedingt. Zuletzt leitete er die Bar 1910 im Hotel Reichshof in Hamburg, bevor er im Sommer 2020 als Barchef in „Das James“ nach Flensburg wechselte (www.dasjames.com). Dort kann man aktuell seine Kunst erleben.

REZEPTUR

6 cl weißer Tequila (100 Prozent Agave.
Empfehlung: Herradura Plata oder Tapatio Blanco)

3 cl frischer Limettensaft

1 cl Orangenlikör (Cointreau oder Triple Sec Le Favori / Patron Citrónge)

1,5 cl Agavensirup

Alles im Shaker auf Eiswürfeln shaken. In eine mit Salzrand* versehene, gefrorene Coupette (Cocktailschale) abseihen.

*für den Salzrand (Empfehlung: gemahlenes oder gemörsertes Himalayasalz, alternativ Murray-River-Salz) drehen Sie den Glasrand zuerst über ein frisch aufgeschnittenes Limettenviertel – danach über ein mit Salz gefülltes Tellerchen. Salzmenge nach Belieben!

Geheimtipp: Ich bevorzuge mit meiner Frau zusammen einen Tajin-Salzrand (Tajin ist ein Chili-Limettensalz). Dadurch bekommt der Drink noch ein bisschen mehr sexy Schärfe!

