

Warum passt der White Russian natürlich auch zum Nikolaus? Nun, mit etwas Fantasie geht beim White Russian die Sahne ja als der weiße Bart durch – oder wenigstens als der Bart von Jeff Bridges in *The Big Lebowski*. Den White Russian sollte man allerdings anders zubereiten als der Dude im gleichnamigen Film, sprich: nicht einfach alle Zutaten in einem Glas verrühren. Vielmehr liegt das Geheimnis eines guten White Russian in der Handhabung der Sahne.

Diese „whipped cream“ muss genau die richtige Konsistenz haben: leicht angeschlagen, aber noch flüssig, nicht fest. Die Sahne muss fließen – dickflüssig und cremig. Mindestens genauso wichtig: Den White Russian serviert man ohne Eis. Und bitte auch nur in kleinen Stielgläsern!

Für die meisten von uns war es dieser Film, dieser *Lebowski*, der uns mit dem simplen Drink in Berührung brachte. Wodka, Kahlúa und Sahne lässt in ein Glas kippen, kurz nippen und den Milchbart der Freiheit an der Oberlippe spüren, der uns für einen kurzen Moment glauben lässt, wir wären cool genug, um morgen im Bademantel in die Arbeit zu gehen. Der Dude macht aber leider alles falsch. Wenn irgendwer nicht weiß, wie man einen White Russian zubereitet, dann Jeffrey Lebowski.

Für mich war der White Russian und dessen verschiedene Zubereitungsmethoden immer Auslöser für unzählige Streitgespräche. Es gibt für mich nur einen White Russian. Bitte servieren Sie ihn NIEMALS anders als auf der rechten Seite beschrieben! Danke!

GESCHICHTE Der Basis-Drink Black Russian (Vodka und Kaffelikör auf Eis) wurde Ende der 40er-Jahre erfunden. Die Sahnehaube für den White Russian fand erst 1961 im *Diner's Club Drink Book* als Fußnote des Black Russian Erwähnung. In den folgenden Jahrzehnten wurde der Drink weltbekannt und auch oft konsumiert. Er hatte aber einen schlechten Ruf, wie die ganze Cocktail-Ära in den Siebzigern und Achtzigern. Richtig zubereitet ist er verdammt gut. Und ein optisches Highlight!

BRIEF NOTES OF A BARTENDER

WHITE RUSSIAN

Die kleine Praline



Mario Zils hat 13 Jahre lang im legendären Schumann's in München 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 seine Kunst erleben.

REZEPTUR

- 1 cl** Vodka (z. B. Absolut oder Russian Standard)
- 2 cl** Mr. Black Cold Brew Kaffelikör (Likör mit wenig Zucker auf Vodkabasis)
- 1 cl** Borghetti Espresso (Likör mit Arabica-Espresso)

Auf Eiswürfeln im Rührglas eiskalt rühren. In ein kleines, gefrorenes Likör-Stielglas (7 cl) abseihen. Mit leicht angeschlagener Sahne „floaten“, das heißt, die Sahne vorsichtig auf den Drink „gleiten lassen“, sodass sie oben schwimmt. Sie trinken dann die Vodka-Kaffelikör-Mischung durch die Sahne. Schmeckt wie eine Praline.

PROFI-TIPP

Die Vodka-Kaffelikör-Mischung auf Vorrat in Flaschen füllen (ohne Zubereitung auf Eis – daher ohne Schmelzwasser). Diese im Tiefkühlschrank lagern. Dann immer pro Drink 5 cl einschenken. Kälter, stärker, besser!

BIG-LEBOWSKI-REZEPT (für die Verrückten):

- 2 cl** Vodka, **2 cl** Kaffelikör (Kahlúa oder was da ist)
- 4–6 cl** Milch oder Sahne – und dann alles zusammen im Tumbler oder Becherglas auf Eis verrühren.