

LILLET

Maison fondée en 1872

Fotos
CLAUDIA
GÖDKE

Styling
RIKE
JANKE

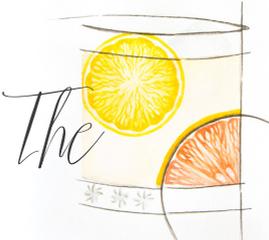
Drinks Kreation
TATJANA
FRIEDRICH

Illustration
ALICE
WILLIAMSON



LES
recettes

*Ein wenig englisches Flair fließt in diesen Drink mit ein.
Die Orangenmarmelade fügt jedoch nicht nur einen
englischen Touch hinzu, sondern unterstreicht auch die
Bitter- und Süßorangen-Noten, die für den Likör im Lillet
verwendet werden.*



DUCHESS

*4cl Lillet Blanc
1 geh. Esslöffel Orangenmarmelade
2cl Zitronensaft
Sodawasser
Eiswürfel*

Lillet Blanc, Marmelade und Zitrone in ein Marmeladenglas oder Cocktailshaker füllen, verschließen und kräftig shaken. Danach wieder öffnen, Eis dazugeben und mit Sodawasser auffüllen und umrühren.



The Duchess



LILLET
Maison fondée en 1872

Damit das kleine Schwarze passt, muss man auch ab und zu auf die eigene Figur achten. Deshalb kreierte Tatjana Friedrich einen exotischen Low Proof und Low Calory Drink! Lillet Rosé steht für Eleganz und Raffinesse. Das Kokoswasser ist zugleich kalorienarm und isotonisch.



Haute COUTURE

*5cl Lillet Rosé
15cl Kokoswasser (z.B. von Innocent)
Mark einer Passionsfrucht
Minze
Eiswürfel*

Eiswürfel in ein Weinglas geben. Lillet Rosé und Kokoswasser dazugeben. Am Ende das Mark einer Passionsfrucht auskratzen und in den Drink geben, alles kurz verrühren und mit Minze garnieren.

SISTER-MAG.COM



Haute Couture



LILLET.COM

Die 60er-Jahre inspirieren uns mit Filmen wie »Der Swimmingpool«, »Lolita« oder »Das süße Leben« zu einem Drink mit dem Namen »Femme Fatale« – was könnte hier besser passen als Lillet Rouge, der 1962 auf den Markt kam und internationalen Ruhm erlangte?

Femme FATALE



5cl Lillet Rouge
Rose Lemonade von Fentimans
Rosmarin
Zitrone
Eiswürfel

Lillet Rouge auf Eis in einen Tumbler geben, mit Rosenlimonade auffüllen und kurz verrühren. Zum Schluss den Rosmarin am Handrücken anschlagen, damit die ätherischen Öle austreten, und als Garnitur für den Drink verwenden. Eine Zitronenzeste über dem Glas andrücken, damit auch hier alle Aromen im Glas landen, und dann auf den Drink drapieren.



Femme Fatale



Der Tillistique entführt in eine zauberhafte Welt voller Eleganz, Raffinesse und vor allem Kreativität. Der Spritzigkeit des Champagners wird mit den Bitter- und Farbnoten der Pink Grapefruit ein interessanter Kontrast entgegengesetzt. Der richtige Drink zum Kreativsein!



TILListique

*5cl Lillet Blanc
3cl Frischer Grapefruitsaft
10 cl Champagner / Prosecco
Lavendelzweig
Eiswürfel*

Lillet Blanc und frischen Grapefruitsaft in ein Champagner-Glas geben und mit kaltem Champagner auffüllen. Wenn man einen Lavendelzweig zur Verfügung hat, kann man den Drink wunderbar damit dekorieren. Ansonsten essbare Blüten zur Dekoration verwenden.

Tipp: Die Grapefruit pressen und den Saft kurz durch ein kleines Küchensieb gießen, damit keine Fruchtstücke im Drink landen.

LILLET
Maison fondée en 1872



Tillistique



Manchmal braucht man zwischen kreativen Projekten eine Pause. Der Drink mit Ananas und Erdbeeren lässt sich leicht zu Hause kreieren – genau der richtige Partner für eine Pause auf dem Balkon nach einem Tag Computerarbeit!

*j'a*DORE



*5cl Lillet Blanc
1/2 Scheibe Ananas
2 Erdbeeren
Prosecco / Champagner
Eiswürfel*

Erdbeeren und Ananas mit dem Pürierstab oder Mixer fein zerkleinern und durch ein Küchensieb streichen. Das aufgefangene Püree in ein Weinglas geben und mit Eiswürfeln füllen. Den Lillet Blanc dazu geben. Das Glas wahlweise mit Champagner oder Prosecco 2/3 auffüllen.

LILLET
Maison fondée en 1872



j'adore

