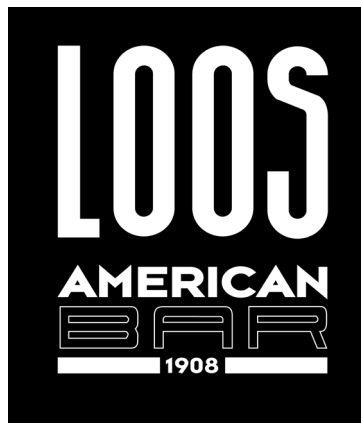




CHAMPAGNER COCKTAIL



Es gibt Dinge im Leben, die sind unweigerlich mit schönster Sentimentalität aufgeladen. Wenn Rick Blaine zu Ilsa Lund Lászlo „Ich seh’ dir in die Augen, Kleines“ sagt, ist das so ein Fall. Und die ferne Erinnerung an die Champagner Cocktails, die die beiden in einer Bar in Paris getrunken haben, gehört dazu. Champagner anders als in seiner pursten Form mag für viele ein Sakrileg bedeuten. In „Casablanca“ ist es eine Form der Résistance. Wie immer, mit gutem Brut hergestellt, sollte er in keiner ordentlich geführten Bar fehlen.

Zutaten:

1 Würfelzucker
Angostura
2 cl Cognac
1 cl Grand Marnier
0,1 l Champagner

**Eine Serviette über eine gut gekühlte Champagnerschale legen.
den Würfelzucker in die Mitte platzieren, mit Angostura tränken (die Serviette
nimmt die überschüssige Flüssigkeit auf), Serviette entfernen.
Cognac und Grand Marnier in Shaker „kurz und hart“ schütteln,
über den Würfelzucker in das Glas abseihen.
Mit Champagner auffüllen.**