SPICED RUM WITH A BITE

BARRACUDA

Drinks by Max Mayer

Harbor Fizz

- 5 cl Barracuda
- Orange
- 2 cl Limettensaft
- 1 cl Zuckersirup
- Soda

Wenn die Sonne am Hafen untergeht, die Arbeit getan ist und die Sorgen begossen werden wollen, ist es Zeit für einen Drink! Die untergehende Sonne erinnert an die weit entfernte Karibik, ihre satte Farbe an frische Orangen – und im Dock finden wir eine Flasche Barracuda Rum. Werden die Zitrusnoten der Orange und der Limette mit dem exotischem Barracuda kombiniert und wird dem Ganzen ein Schluck Hamburger Sprudelwasser dazugefügt, haben wir den perfekten Feierabenddrink! Die Frische der Frucht, die Säure der Limette, gepaart mit der Schärfe des Chilis und dem Kribbeln der Kohlensäure: ein sehr erfrischender Drink, der durch seinen Fruchtgehalt heraussticht und trotzdem den gewissen Biss hat, um durch die Nacht zu kommen.

2 bis 3 Orangenscheiben anmuddeln und Barracuda, Limettensaft und Zucker draufgießen. Shaken, auf frisches Eis abseihen und mit Soda auffüllen.

#withanorangebite

SPICED RUM WITH A BITE

BARRACUDA

Drinks by Max Mayer

Worker's Wedding

- **5 cl Barracuda**
- **3 cl Limettensaft**
- **1 cl Zuckersirup**
- **1,5 cl Kirschsaft**
- **1 cl Kirschlikör**

Die Karibik trifft Hamburg!

Unser fruchtiger Barracuda Rum trifft auf regionale Früchte. Wir haben keine Papaya, Mango oder Maracuja, aber wir haben Kirschen. Was kann es Schöneres geben, als regionale und exotische Geschmäcker zu vereinen? Kirschlikör und Barracuda: Eine schöne Kombination, die mit frischer Limette und etwas Zucker abgerundet wird. Passend zu jedem Feierabend oder um in die Nacht zu starten. Die kräftige Kirsche dominiert den Drink, wird aber durch die Limette und den Chili im Barracuda abgerundet.

Alles zusammen gut shaken und auf Eis servieren.

#withacherrybite

SPICED RUM WITH A BITE

BARRACUDA

Drinks by Max Mayer

Chocolate Bite

- 5 cl Barracuda
- Angostura Bitters
- Chocolate Bitters
- Zartbitter Schoki
- Zucker
- Chilischote

Schokolade trifft Chili! Noten von karibischen Früchten und scharfem Chili treffen auf dunkle Zartbitterschokolade. Die Kombination aus Chili und Schokolade überzeugt unsere Gaumen seit Jahren; warum sollten wir sie dann nicht auch trinken?
Ob die Seefahrer schon ihren Rum mit Schokolade getrunken haben, ist nicht überliefert – wir gehen aber stark davon aus. Zusammengefasst ist der „Chocolate Bite“ ein schöner, aber doch kräftiger Drink mit leicht fruchtigen Noten und kommt ganz zum Schluss „with a bite“!

Rum mit einem Barlöffel Bitters und einem halben Löffel Zucker vermischen. Ein Stück Schokolade und eine Chilischote dazugeben und erneut verrühren. Auf Eis servieren.

#withachocolatebite

SPICED RUM WITH A BITE

BARRACUDA

Foodpairing

Zum „Worker's Wedding"

Lammspieße mit Kürbis-Curry-Ragout und Spicy Popcorn

Zutaten für 4 Spieße:

- **480 g Lammfilet**
- **12 bis 14 kleine Piementos**
- **180 g Hokkaidokürbis**
- **1/2 rote Zwiebel**
- **5 EL brauner Zucker**
- **3 EL roter Essig**
- **2 Stück Zitronengras**
- **2 Lorbeerblätter**
- **1/2 TL Kreuzkümmel**
- **2 Knoblauchzehen, fein gehackt**
- **2 TL Curry**
- **ca. 0,5 l Gemüsebrühe**
- **Saft und Schale von einer Limette**
- **Salz, Pfeffer**
- **1 kleine Chilischote, fein gehackt**
- **3 Zweige Thymian, gezupft**
- **40 g Popcorn**

Lammfilets mit Küchenpapier trocken tupfen und in ca. 2 – 3 cm große Würfel schneiden. Dann abwechselnd mit den Piementos auf einen Spieß stecken. Ca. 4 – 5 Stücke Lammfilet und 4 Piementos sollten auf einen Spieß.

Die Spieße in den Kühlschrank stellen. In der Zwischenzeit den Kürbis und die rote Zwiebel in kleine Würfel schneiden. 2 EL braunen Zucker in eine heiße Pfanne geben und karamellisieren. Kürbis und Zwiebeln zugeben und mit Essig ablöschen.

Zitronengras, Lorbeerblätter, Kreuzkümmel, gehackten Knoblauch und das Currypulver zugeben. Gut umrühren und mit Gemüsebrühe auffüllen. Das Ragout ca. 30 min köcheln lassen. Kurz vor Garzeitende den Limettensaft und die Limettenschale zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kürbisragout zur Seite stellen und warm halten.

Den restlichen braunen Zucker in einem Topf karamellisieren. Die fein gehackte Chillischote, den Thymian und das Popcorn zugeben. Mit einem Holzlöffel gleichmäßig umrühren und mit frisch gestoßenem Pfeffer und Meersalz würzen.

Die Spieße in einer heißen Pfanne mit Pflanzenöl von jeder Seite ca. 3 – 4 min langsam braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Spieße zusammen mit dem Kürbisragout und dem Spicy Popcorn anrichten.

SPICED RUM WITH A BITE

BARRACUDA

Foodpairing

Zum „Harbor Fizz“

Geröstete Matjesstulle

Zutaten für eine Stulle:

- **2 Scheiben Schwarzbrot**
- **Schuss Olivenöl**
- **1 EL Mehl**
- **1 – 2 TL Paprikapulver**
- **4 – 5 Zwiebelringe**
- **2 EL Zucker**
- **2 Apfelscheiben**
- **3 EL Apfelessig**
- **2 Salbeiblätter**
- **je 1 Prise Meersalz und Pfeffer**
- **20 g Friséesalat**
- **5 g gezupfte glatte Petersilie**
- **2 Stück Matjesfilet**

Das Schwarzbrot mit etwas Pflanzenöl langsam in einer heißen Pfanne von beiden Seiten knusprig rösten. Dann aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier legen.

Mehl, Paprika und Zwiebelringe auf einem Teller mischen. Die mehlierten Zwiebelringe in heißem Öl knusprig frittieren. Herausnehmen und auf Küchenpapier entfetten.

Zucker in einer kleinen Pfanne karamellisieren. Apfel waschen. Zwei dickere Scheiben runterschneiden. Aufpassen, dass das Kerngehäuse nicht mit angeschnitten wird.

Die Scheiben in den flüssigen Zucker geben und mit Essig ablöschen. Salbeiblätter, Salz und Pfeffer zugeben. Äpfel kurz beiseitestellen und etwas abkühlen lassen.

Den Salat putzen und kurz waschen. Auf einem Sieb gut abtropfen. Dann die gerösteten Brotscheiben mit Matjes, Äpfeln, Zwiebelringen, Petersilie und Salat belegen.