

**LILLET**

*Maison fondée en 1872*

*Fotos*

CLAUDIA  
GÖDKE

*Styling*

RIKE  
JANKE

*Drinks Kreation*

TATJANA  
FRIEDRICH

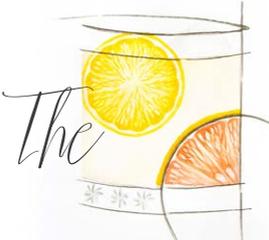
*Illustration*

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 Rosé steht für Cocos Eleganz und Raffinesse mit Mut zu brillanten Farben, das Kokoswasser ist ein Wortspiel auf ihren Namen bezogen, welches zugleich kalorienarm und isotonisch ist. Die Passionsfrucht steht für Cocos Passion zur revolutionären Mode und der Leidenschaft einer modernen Frau. Wie bei ihrer Mode spielen auch kleine optische Details eine Rolle, darum setzen wir zum Schluss einen farblichen Akzent mit einem schlichten Minzblatt.*



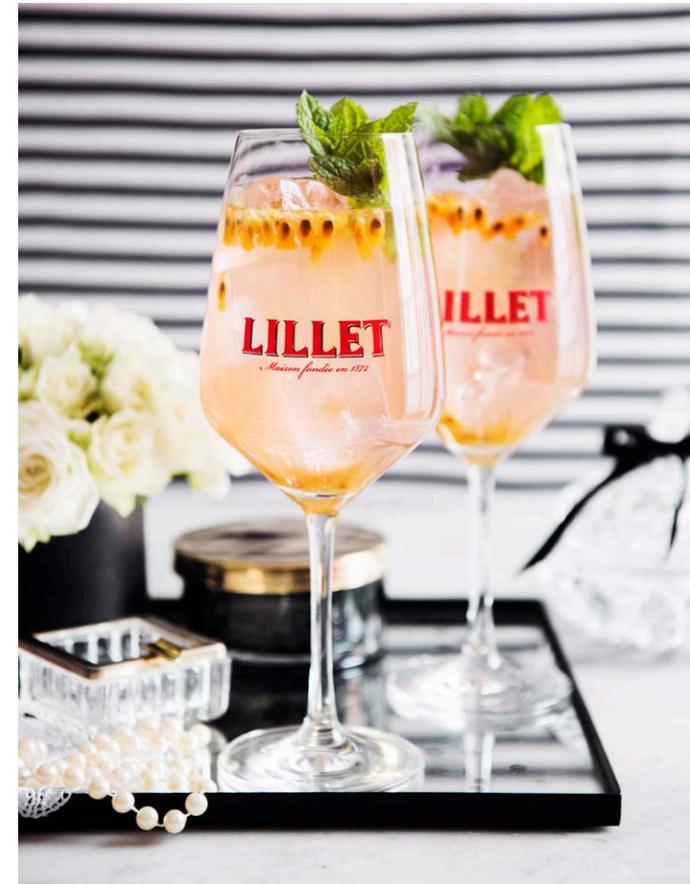
# Haute COUTURE

*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.

**LILLET**  
*Maison fondée en 1872*



---

*Haute Couture*



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.



*j'adore*

