

# INHALTSVERZEICHNIS

---

## KAFFEEQUALITÄT

- 14 Wo einkaufen?  
Die Qual der Wahl
- 15 Röstfrische  
Richtig lagern
- 16 Kaffee-Sensorik
- 17 Geschmackswahrnehmung und ihre Einflussfaktoren
- 18 Die Wasserqualität
- 19 Mühle  
Mahlgrad
- 20 Übersicht Brühmethoden

## SIEBTRÄGER/KOLBEN

- 24 Die perfekte Espresso Zubereitung Schritt für Schritt
- 25 Checkliste für den perfekten Espresso  
Was ist eine Extraktion?
- 26 Mango mit aufgesetztem Espresso und Ingwer-Air
- 28 Espresso-Latte mit Karamellsirup und Schokoladen-Popcornstaub
- 30 Espresso mit Rahm-Joghurt-Schaum und Hauch Rotkabis, Kaffeerperlen
- 32 Espresso mit Erdbeerschaum
- 34 Das Spiel mit dem Siebträger Früchtetee-Espresso
- 36 Pista-Espresso  
Cranberry-Espresso

## FILTERMETHODE

- 40 Hario V60 Filtermethode
- 41 Brühen mit der V60 – Schritt für Schritt
- 42 Rando  
Schoko-Rose
- 44 Kaffee mit Spargelflavour  
Kaffee mit Orangenflavour

## CHEMEX – WARM- AND COLD-BREW-KAFFEE

- 48 Chemex  
Brühen mit der Chemex – Schritt für Schritt
- 49 Kaffee im Sommer – Cold Brew – Der neue Trend  
Brühen mit der Chemex  
Cold Brew – Schritt für Schritt
- 50 Cold-Brew-Kaffee mit Tonicwasser und Wacholder-Air  
Cold-Brew-Kaffee mit Holunderblütensirup und Dill-Air
- 52 Cold-Brew-Kaffee mit Baileys und Milch  
Cold-Brew-Kaffee mit leichter Nussnote
- 54 Farbenspiel
- 56 Melonito  
Kerbelo
- 58 Apfelkaffee  
Morchelkaffee

## AEROPRESS

- 62 AeroPress  
Brühen mit der AeroPress – Schritt für Schritt
- 63 Wichtiges in Kürze
- 64 Hibiskus-Wermut-Kaffee  
Stimmungskaffee

## WATER DRIPPER

- 68 Water Dripper  
Brühen mit dem Water Dripper – Schritt für Schritt
- 70 Cold-Brew-Erdbeer-Rucola-Kaffee mit Erdbeerschaum

## SOUS-VIDE-METHODE

- 74 Sous-Vide-Methode
- 75 Himbeer-Zimt-Kaffee  
Soja-Kaffee-Drink
- 76 Zitronengras-Chai-Tee-Kaffee

## ÖLE/SIRUP/PERLEN/PULVER/SALZ

- 80 Kaffeeöl – mit Filter  
Kaffeeöl – Sous Vide  
Kaffee-Schokoladen-Öl
- 82 Kaffeesirup  
Erdbeersirup
- 84 Karamellrahmsirup  
Basilikumsirup
- 85 Rotkabissirup
- 86 Vanilleperlen  
Basilikumperlen
- 88 Erdbeerperlen  
Kaffeerperlen
- 89 Kaffeedrops
- 90 Herstellung von Perlen – Schritt für Schritt
- 91 Bindemittel
- 92 Kaffecrumble  
Himbeerpulver
- 94 Baumnusspulver  
Popcornpulver
- 95 Randen-/Rote-Bete-Staub  
Schwarzer Olivenstaub
- 96 Kaffeesalz  
Kaffee-Erdbeer-Minze-Salz  
Kaffee-Zitronen-Vanille-Salz

## KAFFEE IM BEREICH ESSEN

- 100 Champignonssuppe mit aufgesetztem Espresso
- 101 Kaffee-Absinth-Süppchen mit Kalbsfiletmedaillon, Rösti und Milchschaum
- 102 Morchelsuppe mit Kaffeehaube
- 104 Erbsenshot mit Maischips und Rauchlachs

106 Gegrilltes Kopfsalatherz mit Baumnuss-Kaffee-Dressing

108 Aprikosenragout mit AeroPress-Spätzli

110 Gegrillter Spargel mit neuen Kartoffeln und Kaffeezabaione

112 Forellenfilet mit Kaffeequark und Basilikumperlen

114 Pouletburger mit Brotpapier und Tomaten-Kaffeebananen-Salsa

116 Brie auf Kaffeebiersauce mit Blumenkohl-Couscous

118 Gegrillte Ananas mit Kaffeeduft und Kräutermarinade

119 Blaubeeren-Kaffeeküchlein mit Thymianrahm

120 Kirschen-Espresso-Panna-cotta

122 Weiße Schokoladenmousse mit Kaffeerperlen

124 Erdbeershake mit Joghurt-Kaffee-Drops

126 Erdbeeren auf Kakaogranulat mit Kaffeeschaum

128 Kaffee-Cupcakes

130 Kaffeeegupf

132 Kaffee-Schokoladen-Küchlein mit Vanilleperlen

133 Kaffee-Amaretti

134 Kaffee-Schenkeli

135 Kirschenwürfel mit Kaffearoma

136 Kaffee-Brownies

138 Register

140 Herzlichen Dank

141 Autorenporträt

## ABKÜRZUNGEN

EL = gestrichener Esslöffel

TL = gestrichener Teelöffel

dl = Deziliter

ml = Milliliter

l = Liter

Msp = Messerspitze



SIEBTRÄGER/  
KOLBEN

## DIE PERFEKTE ESPRESSOZUBEREITUNG – SCHRITT FÜR SCHRITT

24

Siebträger



- 1 Nur so viel Bohnen in den sauberen Bohnenbehälter der Mühle füllen, wie innert kürzester Zeit benötigt werden. Mahlgrad für Espresso wählen. Je nach Kaffemaschine sind das 7–9½ g pro Tasse. Die beste Mahlqualität liefert eine Frischmahlmühle (Grind on Demand).
- 2 Kaffeepulver im Siebträger (Kolben) gleichmäßig verteilen und mit dem Tamper gleichmäßig anpressen. Ein Hochpräzisions-Leveler und -Tamper garantieren ein konstantes Resultat.
- 3 Kaffeemaschine im Leerlauf vorspülen (flashen), damit Kaffeereste hinausgespült werden und das neue Kaffeepulver mit dem heißen Metall nicht direkt in Berührung kommt. Nach dem Flashen das Abstellsieb reinigen; so bleibt der Tassenboden sauber.
- 4 Nach dem Einspannen des Siebträgers (Kolben) zuerst die gewünschte Taste drücken und erst dann die vorgewärmte Tasse unter den Auslauf des Siebträgers stellen. Bei diesem Vorgehen kann vermieden werden, dass das Kaffeepulver am heißen Metall verbrennt. Achtung: Tassen nicht zu heiß vorwärmen.
- 5 Eine optimale Extraktion/Brühzeit (Kontaktzeit von Wasser und Kaffeepulver) dauert je nach Kaffee 20 bis 26 Sekunden. Bei einer Extraktion unter 20 Sekunden dominiert die Säure und ab 26 Sekunden die Bitterkeit im Kaffee. Das Ziel ist, die Balance zwischen Säure und Bitterkeit zu finden.

- 6 Nach der Zubereitung den Siebträger ausspannen und den Kaffeekuchen in die Ausklopfschale klopfen und den Siebträger mit einem Pinsel oder einem Tuch reinigen.
- 7 Siebträger wieder einspannen, damit er für den nächsten Kaffee genug warm ist.

## CHECKLISTE FÜR DEN PERFEKTEN ESPRESSO

- 25–35 ml Wasser
- Temperatur 88–94 °C
- Extraktionszeit (Brühzeit) 20–26 Sekunden
- 7–9½ g Kaffeepulver pro Tasse
- feiner Mahlgrad für Espresso
- Anpressdruck mit dem Tamper etwa 12 kg (je nach Mahlgrad)

25

Siebträger

## WAS IST EINE EXTRAKTION?

Unter Extraktion versteht man das Ausziehen von löslichen aus festen Stoffen, also von Aromen, Fett, Bitterstoffen, Säuren und Mineralstoffen, die im Falle des Espresso mit Hilfe von Wasser mit Druck und beim Filterkaffee ohne Druck aus dem Kaffee gezogen werden. Die Kunst ist, die Balance zwischen Säure und Bitterkeit und allenfalls einem Süßstoff zu finden, damit das Getränk zu einem Genuss wird.

### Unterextraktion

Mahlgrad zu grob | zu wenig Kaffeepulver im Siebträger | zu geringer Anpressdruck | verwendeter Kaffee ist zu alt | Extraktionszeit zu kurz (unter 20 Sekunden) | Wassertemperatur zu tief

Gustatorisch: schmeckt säuerlich/fade; Extraktionsrate unter 18 %

### Überextraktion

Mahlgrad zu fein | zu viel Kaffeepulver im Siebträger | zu starker Anpressdruck | Extraktion zu lang (über 26 Sekunden) | Wassertemperatur zu hoch

Gustatorisch: bitter, verbrannt, zusammenziehend, meist wässrige Textur

### Perfekte Extraktion

Mahlgrad genau richtig (feinkörnig für Espresso und mittelkörnig für Kaffee)

Gustatorisch: Säure, Bitterkeit und Süße ausbalanciert

# MANGO MIT AUFGESETZTEM ESPRESSO UND INGWER-AIR

## MANGOPÜREE

- 135g reife Mango, geschält
- 10g Kristallzucker
- 80g Wasser

## INGWER-AIR

- 200g Wasser
- 20g frischer Ingwer, geschält, fein gerieben
- 2g Lecithine
- 4 Espressi

- 1 Für das Fruchtpüree Mangofleisch mit Zucker und Wasser pürieren und auf 4 Espressotassen verteilen. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- 2 Für den Ingwerschaum Zutaten in den Maßbecher geben und mit dem Stabmixer zu einer badeschaumähnlichen Textur mixen.
- 3 Espressi: Tassen mit dem Mangopüree einzeln unter den Siebträger/Kolben stellen und Espresso langsam darauffließen lassen. Mit Ingwer-Air garnieren.



## KAFFEECRUMBLE

- 100 g Zucker
  - 100 g gemahlene Mandeln
  - 60 g Weißmehl
  - 44 g Kakaopulver
  - 50 g flüssige Butter
  - 20 g Kaffeebohnen
  - 6 g Salz
- Alle Zutaten mischen und auf ein Blech verteilen. Im Backofen bei rund 150 °C 20 Minuten trocknen lassen.

## HIMBEERPULVER

- 1 Ganze Himbeeren im Dörrex gemäß Anleitung Hersteller oder im Ofen bei mittlerer Temperatur trocknen lassen.
- 2 Getrocknete Himbeeren im Mixer zu feinem Pulver mixen.

**Variante** Anstelle von Himbeeren Erdbeeren verwenden. Erdbeeren in Scheiben schneiden und im Ofen trocknen. Mit einem Mixer zu Pulver verarbeiten.



# GEGRILLTES KOPFSALATHERZ MIT BAUMNUSS-KAFFEE- DRESSING

für 4 Personen

- wenig Öl
- 1 großer oder  
4 kleine Kopfsalate

## SAUCE

- 20 g Kräuteressig
- 50 g kalt gepresstes Rapsöl
- 45 g Kaffee (Siebträger-/  
Kolbenkaffee)
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 20 g Zwiebeln, fein gehackt
- 25 g Baum-/Walnüsse,  
grob gehackt
- Kaffeecrumble, Seite 92

- 1 Bei großem Salatkopf äußere Blätter entfernen, vierteln [siehe Bild], waschen und gut abtropfen lassen. Bei kleinen Salatköpfen äußere Blätter entfernen, halbieren, waschen und gut abtropfen lassen.
- 2 Für die Sauce Essig, Öl und Kaffee verquirlen, würzen. Zwiebeln und Nüsse zugeben.
- 3 Grillpfanne erhitzen. Kopfsalatherz mit Öl bepinseln und kurz in der Grillpfanne wenden.
- 4 Kopfsalat anrichten, Sauce darauf verteilen, mit Kaffee crumble bestreuen.

