

Espresso - Kaffe Info

Kategorien: Getränke, Wissen, Info, Land, Italien

Zutaten für: 1 Info

Anleitung:

Der Kaffee muss heiss wie die Hoelle, schwarz wie der Teufel, rein wie ein

Engel und suess wie die Liebe sein. Charles Maurice de Talleyrand

Fein gemischt: Ein typisch italienischer Caffè zeichnet sich durch die perfekt ausgewogene Mischung edler Arabica- (Coffea arabica) und wuerziger Robusta- Bohnen aus.

Klassiker unter den Caffè-Spezialitaeten ist der 'Espresso', der in Italien darum auch schlicht "il caffè" genannt wird. Pro Tasse verwendet man 7 g Espresso-Pulver auf 50 ml - oder 14 g auf 100 ml fuer einen 'Doppio'. Dem eingefleischten Espresso-Liebhaber geht nichts

ueber einen 'Ristretto', den Fingerhut von 30 ml tiefschwarzem, hochkonzentriertem Espresso in der Tasse.

Mit Milch: Die bei uns beliebteste Caffè-Spezialitaet aus Italien ist 'Cappuccino', zubereitet aus je einem Drittel Espresso, heisser Milch und Milchschaum. Der 'Caffè macchiato' ist ein kleiner Espresso mit etwas Milchschaum, waehren bei 'Latte macchiato' ein grosses Glas heiss aufgeschaeumter Milch mit einem kleinen Espresso "befleckt" wird. Der typische Morgenkaffee der Italiener ist 'Caffè Latte' mit viel heisser Milch.

Weitere Varianten: Wer die Abwechslung sucht, dem sind bei Caffè praktisch keine Grenzen gesetzt. Wie waer's zum Beispiel mit einem 'Caffè Corretto', einem Espresso, der mit einem Schuss Grappa oder Weinbrand "korrigiert" wird? Naschkatzen stehen eher auf einen 'Caffè mocca', der zu jeweils einem Drittel aus Espresso, Milch und Kakao aufgegossen wird, oder einen samtig-weichen 'Latte macchiato con nougat' - verfeinert mit Nougatcreme.

Eiskalt: Manche moegen's Eis - nicht nur in Italien. 'Caffè freddo' ist eisgekuehlter Espresso, der mit nur wenig Zucker gesuesst wird. Beim 'Shakerato' wird heisser, frisch zubereiteter Espresso im Shaker mit Eiswuerfeln kalt geschuettelt. Am Morgen und am Tage trinkt man ihn 'liscio', das heisst ohne Alkohol, abends gerne auch mit. Bei 'Caffè con ghiaccio e latte' wird jeweils ein Schuss frisch zubereiteter Espresso und heisse Milch ueber Eis gegossen und sofort serviert.

Genuss-Tip: Trinken Sie Caffè nie ohne die richtige "Begleitung": Ein gutes, leicht mineralisiertes Wasser mit wenig Kohlensaure gleicht die Geschmacksnerven

aus, sensibilisiert den Gaumen fuer das Aroma des Caffès und erhoecht so den Caffè-Genuss.

Aroma-Tip: Waermen Sie die Tassen fuer frisch zubereiteten Caffè stets vor - auch, wenn Sie ihn spaeter kalt geniessen wollen. In der warmen Tasse kann sich das Caffè-Aroma besser entfalten. Ausserdem haelt die Crema laenger.

Espresso - Kaffe Info

(Fortsetzung)

Aufbewahrungs-Tip: Bewahren Sie Caffè im luftdicht verschlossenen Behälter an einem kühlen und trockenen Platz auf.