

Kaffee: Von heißen Klassikern zu coolen Trends

Rezepte von Björn Freitag, Theresa Knipsschild, Andrés Maraia

Geschmorte Wildschweinkeule mit Trauben-Nuss Kaffee-Topping und Bandnudeln mit Spitzkohl.....	2
Geeiste Kaffee-Tiramisu-Torte	5
Cold Brew Kaffee	7
Flash Brew / Iced Filterkaffee (direkt auf Eis gebrüht)	9
Fruchtige Johannisbeeren-Kaffee-Schorle	11
Sommerlicher Eiskaffee mit Milchschaum	12
Läuterzucker (Zuckersirup).....	13

Geschmorte Wildschweinkeule mit Trauben-Nuss Kaffee-Topping und Bandnudeln mit Spitzkohl

Rezept von Björn Freitag

Björn Freitags sommerliches Wildgericht besticht durch ein frisches, aromatisches Topping aus Trauben, Walnüssen und Kaffee. Die Beilage aus selbstgemachten Bandnudeln mit gebratenem Spitzkohl rundet das Gericht geschmacklich ab.



Zutaten für 4 Personen:

- 500 g rote Trauben kernlos
- 100 g Walnuskerne
- 400 ml Wildfond
- 10 bis 15 g Kaffeepulver
- 5 Schalotten
- Öl zum Braten
- Balsamico-Essig
- Pfeffer
- 1 kg Wildschweinkeule ohne Knochen

- 300 g Mehl
- 3 Eier
- 1 Schuss Wasser
- 1 kleinen Spitzkohl
- Salz
- 1 EL Butter
- Shiso Kresse

Zubereitung:

- Den Backofen 150 °C vorheizen.
- Trauben waschen, gut abtropfen lassen und halbieren.
- In einer Pfanne die Walnusskerne für ca. 4 Minuten anrösten.
- Walnüsse aus der Pfanne nehmen und mit einem Messer fein hacken.
- Trauben in die heiße Pfanne geben.
- Nach ca. 3 Minuten mit der Hälfte des Wildfonds ablöschen und für 5 Minuten einreduzieren.
- Die gehackten Walnüsse und den Kaffee zu den Trauben in den Topf geben. Anschließend den restlichen Wildfond hinzugeben und für ca. 15 Minuten weiter einreduzieren lassen.
- Schalotten schälen und fein hacken.
- In einem Topf etwas Öl erhitzen und die Schalotten darin dünsten, bis diese glasig sind.
- Die Schalotten zu der anderen Marinade geben, mit Balsamico-Essig abschmecken und nach Belieben mit Pfeffer würzen.
- Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Wildschwein darin von beiden Seiten jeweils für ca. 7 Minuten anbraten.
- Den Braten marinieren und im Backofen für ungefähr zwei Stunden garen. Die Dauer variiert je nach Größe und Dicke des Fleischstücks.
- Die Eier trennen und Eigelbe für den Nudelteig aufbewahren.

- 2/3 des Mehls mit Eigelben in der Rührmaschine zusammenkneten. Falls benötigt etwas Wasser zugeben. Das restliche Mehl für das Ausrollen des Teiges aufbewahren.
- Anschließend den Teig nochmal von Hand zusammenkneten.
- In Frischhaltefolie einschlagen und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- Den Teig bemehlen und auf die gewünschte Dicke ausrollen ca. 1 mm.
- Teigbahnen auf die gewünschte Länge schneiden und Bandnudeln daraus schneiden.
- Den Spitzkohl in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl für ca.10 Minuten anrösten. Dabei nur gelegentlich wenden bis der Spitzkohl schön braun angeröstet ist.
- Salzwasser aufkochen und die Nudeln darin für ca. 3 Minuten garen.
- Die Nudeln zu dem Spitzkohl in die Pfanne geben und alles mit ca. 2 bis 3 EL Nudelwasser und einem EL Butter nochmal kurz erhitzen.
- Nudeln auf einem Teller platzieren, eine Scheibe von dem Wildschweinbraten darauf legen mit etwas Marinade und frischer Shiso Kresse garnieren.

Geeiste Kaffee-Tiramisu-Torte

Rezept von Theresa Knipschild

Perfekt für alle Torten-Fans, die im heißen Sommer nicht den Ofen anschalten möchten: Diese geeiste Kaffee-Tiramisu-Torte von Theresa Knipschild kommt ganz ohne Backen aus. Ein cooles Dessert mit tollem Kaffeegeschmack.



Zutaten für eine Torte:

- 90 g Butter
- 300 g Schokoladenkekse
- 600 g Frischkäse
- 200 g Mascarpone
- 10 g Kakaopulver
- 2 TL Instantkaffeepulver
- 1 Prise Salz
- Mark einer Vanilleschote
- 80 g Puderzucker
- 400 ml Schlagsahne
- 150-200 ml kalter Espresso (oder anderer starker Kaffee)
- Wer mag 1 – 3 EL Amaretto
- ca. 20 Löffelbiskuit (ca. 200 g)

Zubereitung:

- Butter in einem Topf schmelzen und wieder abkühlen lassen.
- Kekse in einem Mixer fein mahlen. Alternativ kann man die Kekse auch in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz fein mahlen.
- Frischkäse mit Mascarpone mischen.
- Kakaopulver, Instantkaffee und eine Prise Salz mit den gemahlenden Keksen mischen.
- Die abgekühlte geschmolzene Butter zu den Keksen geben und zu einer einheitlichen Masse vermengen.
- Einen Tortenring auf Backpapier platzieren und darin aus dem Keksteig einen zum Rand leicht hochgezogenen Boden formen. Alternativ kann auch der Boden einer Springform mit Backpapier ausgelegt und in die Form eingespannt werden.
- Vanilleschote halbieren, auskratzen und gemeinsam mit dem Puderzucker in die Mascarpone-Frischkäsemischung unterrühren.
- Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Mischung unterheben.
- Die Hälfte der Creme gleichmäßig auf dem Tortenboden platzieren.
- Espresso und Amaretto in einer flachen Schale mischen.
- Einen Löffelbiskuit flach halten und in der Flüssigkeit von beiden Seiten für je eine Sekunde tränken. Der Löffelbiskuit darf sich nicht zu sehr vollsaugen, ansonsten ist zu viel Flüssigkeit in der Torte.
- Den getränkten Löffelbiskuit auf der Creme platzieren.
- Nach und nach die Creme mit einer Schicht getränkter Löffelbiskuits belegen. Am Rand müssen die Löffelbiskuits ggf. nach dem Eintunken auf die passende Länge geschnitten werden.
- Die zweite Hälfte der Creme darauf geben, glattstreichen und mit Kakaopulver bestreuen.
- Die Torte erst für mehrere Stunden im Kühlschrank kaltstellen und eine Stunde vor dem Servieren ins Gefrierfach geben um sie leicht anfrieren zu lassen.
- Der Tortenring kann einfach durch kurzes Erwärmen mit einem Flambier Brenner oder einem Föhn entfernt werden.

Cold Brew Kaffee

Rezept von Andrés Maraia

So gelingt der Cold Brew Kaffee auch zu Hause. Er eignet sich ideal zum Mixen von Kaffeemischgetränken und erfrischenden Drinks im Sommer.



Zutaten für 1 Liter:

- 75 g grob gemahlener Kaffee pro 1 Liter Wasser (für stärkeres Konzentrat bis zu 100 g pro Liter möglich)
- Kaltes Wasser

Zubereitung:

- Kaffeesorte nach Belieben wählen:
 - **Klassische Kaffee- oder Espresso-Röstungen (dunkler):**
Eher kräftig, schokoladig und wenig säurebetont – ideal für **milchbasierte Getränke** wie Iced Latte oder Cold Brew mit Milch.
 - **Helle Filterröstungen:**
Fruchtiger und lebendiger – perfekt zum **pur trinken** auf Eis.
Mit helleren Röstungen lässt sich Cold Brew auch gut beispielsweise mit Saft variieren.

- Kaffee grob mahlen (ähnlich wie für eine French Press).
- Kaffeepulver mit dem Wasser in einem Gefäß vermischen.
- Luftdicht verschließen und ziehen lassen. 13–18 Stunden bei Zimmertemperatur oder 24–36 Stunden im Kühlschrank.
- Anschließend durch ein Sieb und danach durch einen Kaffeefilter filtern, um feine Partikel zu entfernen.

Flash Brew / Iced Filterkaffee (direkt auf Eis gebrüht)

Rezept von Andrés Maraia

Barista Andrés Maraia hat ein Blitzrezept für einen Cold Brew Kaffee, der im Handumdrehen eiskalt und sofort genießbar ist.



Zutaten für 1 Liter:

- 60 - 75 g Kaffee pro 1 Liter Wasser
- Die Wassermenge teilt sich auf in:
 - 600 ml heißes Wasser
 - 400 g Eiswürfel

Zubereitung:

- Kaffee mittelgrob mahlen (etwas feiner als French Press, ähnlich Filterkaffee).
- Eiswürfel in die Kanne geben.
- Filter aufsetzen und Kaffee einfüllen.
- Mit heißem Wasser (ca. 92–96 °C) aufgießen:
- Blooming: ca. 2–3× Kaffeegewicht (z. B. 120–180 ml) für 30–45 Sekunden
- Danach in gleichmäßigen Gießvorgängen auf insgesamt 600 ml aufgießen
- Der Kaffee tropft direkt auf das Eis und kühlt sofort herunter.

- Kurz umrühren, damit sich alles gleichmäßig vermischt. Sollte zwischen 2 und 4min dauern, bis das Wasser ganz durchgelaufen ist ansonsten, wenn möglich Mahlgrad anpassen (wenn zu lang dann gröber und wenn zu kurz dann feiner)

Fruchtige Johannisbeeren-Kaffee-Schorle

Rezept von Andrés Maraia

Eiskaffee mal anders! Fruchtige Johannisbeeren und bittere Kaffeenoten ergänzen sich wunderbar. So entsteht eine aromatische Erfrischung für heiße Sommertage.



Zutaten für 600ml:

- Eiswürfel
- 200 ml Cold Brew aus fruchtigem Röstkaffee
- 200 ml Johannisbeersaft
- 200 ml Mineralwasser mit Kohlensäure

Zubereitung:

- Eiswürfel in ein Glas geben.
- Cold Brew, Johannisbeersaft und Mineralwasser mischen und über die Eiswürfel gießen.

Sommerlicher Eiskaffee mit Milchschaum

Rezept von Andrés Maraia

Mit diesem einfachen Rezept von Kaffeeexperte Andrés Maraia lässt sich im Handumdrehen ein leckerer Eiskaffee zubereiten. Kaffeearoma und Milchgeschmack ergänzen sich harmonisch, ohne stark zu vermischen. Im Sommer echter Genussmoment für alle Eiskaffeefans.



Zutaten für 4 Gläser:

- 1 l kalte Milch
- 600 ml Cold Brew aus gemahlenem Röstkaffee (Tipp: Funktioniert besonders gut mit Cold Brew aus dunkleren Röstungen).
- 40 - 120 ml Läuterzucker
- Eiswürfel

Zubereitung:

- 400 ml der Milch kalt zu Milchschaum schlagen.
- Vier Gläser mit Eiswürfeln füllen.
- Den Läuterzucker in die Gläser geben und den Cold Brew gleichmäßig auf die Gläser verteilen. Kurz umrühren.

- Die restliche Milch langsam eingießen.
- Zum Schluss eine Haube aus kaltem Milchschaum oben draufsetzen.

Läuterzucker (Zuckersirup)

Rezept von Andrés Maraia

Dieser Läuterzucker ist ideal, wenn man kalte Speisen süßen möchte. Mit seiner feinen Vanillenote eignet er sich dieser Zuckersirup perfekt für Kaffee, Cocktails oder Desserts. Einmal zubereitet ist er mehrere Wochen im Kühlschrank haltbar.



Zutaten für ca. 1,6 Liter:

- 1 kg Zucker (Alternativ: Vollrohrzucker für eine Karamellnote)
- 1 Liter Wasser
- 1 Vanilleschote (Alternativ: eine Packung Vanillezucker)
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

- Zucker und Wasser in einem Topf mischen.
- Unter leichtem Erhitzen rühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.

- Vanilleschote auskratzen. Mark der Vanilleschote und Salz hinzugeben und kurz aufkochen lassen. (Tipp: Für intensiveren Geschmack: Länger einkochen lassen. Das sorgt für eine dickere Konsistenz und mehr Karamellnoten).
- Abkühlen lassen und in eine saubere Flasche füllen.