

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 Espressozubereitung
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, Kaffeeperlen
- 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
Wichtiges in Kürze
- 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 Holunder-
blütensirup 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** Kaffeessirup
Erdbeersirup
- 84** Karamellrahmsirup
Basilikumsirup
- 85** Rotkabissirup
- 86** Vanilleperlen
Basilikumperlen
- 88** Erdbeerperlen
Kaffeepерlen
- 89** Kaffeedrops
- 90** Herstellung von Perlen –
Schritt für Schritt
- 91** Bindemittel
- 92** Kaffeecrumble
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 Kaffeepерlen
- 124** Erdbeershake mit Joghurt-Kaffee-Drops
- 126** Erdbeeren auf Kakaogranulat
mit Kaffeeschäum
- 128** Kaffee-Cupcakes
- 130** Kaffeegupf
- 132** Kaffee-Schokoladen-Küchlein
mit Vanilleperlen
- 133** Kaffee-Amaretti
- 134** Kaffee-Schenkeli
- 135** Kirschenwürfel mit Kaffeearoma
- 136** Kaffee-Brownies

- 138** Register
- 140** Herzlichen Dank
- 141** Autorenporträt