



Kaffeevariationen nach Rezepten von Alessandro Metafune

„Good Morning“

Zutaten (für ein Glas á 180 ml):

2 Espresso (ca. 60 ml)
120 ml Hafermilch
1 Prise Zimt
1 kleine Prise Nelke
1 Messerspitze Matcha
etwas Honig
gehackte, leicht salzige Mandeln
Pistazien
Rosenblätter

Zubereitung:

Den Glasrand mit Honig befeuchten und anschließend in einer Mischung aus gerösteten, leicht salzigen Mandeln und Pistazien wenden.

Die Hafermilch zusammen mit den Gewürzen mit der Dampflanze aufschäumen und auf maximal 55 Grad erhitzen. Höhere Temperaturen verträgt Hafermilch nicht, dann leidet die Konsistenz. Anschließend die aufgewärmte Hafermilch in die Espresso eingießen. Dabei entsteht ein dekoratives Muster.

Zum Schluss einige Rosenblätter auf der Oberfläche verteilen.

Lupinen-„Kaffee“

Zutaten (für 400 ml):

25 g Lupinenkaffee, grob gemahlen (idealerweise frisch gemahlen)
400 ml gefiltertes Wasser (Karbonathärte zwischen 3 und 6 Grad / Gesamthärte zwischen 4 und 8 Grad).
V 60-Filter mit Papierfilter

Zubereitung:

Lupinenkaffee wird zubereitet wie ein Filterkaffee. Man kann ihn auch mit der Espresso-Maschine zubereiten. Sobald alles vorbereitet ist, das Wasser bei 95 Grad langsam aufgießen, bis insgesamt 400 ml Lupinen-„Kaffee“ extrahiert sind. Der Lupinen „Kaffee“ kann pur genossen oder mit Hafer- oder Sojamilch ergänzt werden.