



**Presseinformation,
03. Mai 2016**

Köstliche Rezepte rund um die Kaffeebohne

Sommerliches Kaffee-Menü von Haubenkoch Paul Ivic

Kaffee einmal anders: Das schwarze Lebenselixier verleiht sommerlich-leichten Menüs einen ganz besonderen Kick. Wie mit Kaffee köstliche Gerichte für die sonnige Jahreszeit zubereitet werden, verrät Paul Ivic. Der vegetarische Drei-Haubenkoch und Küchenchef des Wiener Restaurants TIAN hat für den Kaffeevollautomaten-Hersteller JURA ein koffeinhaltiges Drei-Gänge-Menü kreiert, das für sommerliche Tage perfekt ist. Das „schwarze Gold“ ist dafür als exotischer Geschmacksgeber eine der wichtigsten Zutaten. Die raffinierten Rezepte des Spitzenkochs sind zudem einfach nachzukochen und gelingen garantiert auch Hobbyköchen. Salat von Baby-Karotten mit Esspressocourt, Frischkäseravioli mit Kaffee-Gewürznage und Crème brûlée mit weißem Kaffee-Eis sorgen an heißen Sommertagen für kulinarische Genussmomente zum Dahinschmelzen.

Salat von Baby-Karotten mit Esspressocourt

Das wird benötigt:

Für den Salat:

160 g Baby-Karotten
250 ml Gemüsefond
1 TL Kaffeebohnen
1 TL frisch geriebener Ingwer
1 Orange
Feldsalat oder Frisée
Frischer Kerbel, Basilikum und Zitronenverbene

Für die Marinade:

2 EL Chardonnay-Essig (Weißweinessig), als Alternative Saft von einer Limette
6 EL Bio-Olivenöl
2 Messerspitzen Tonkabohne, als Alternative eine Vanilleschote
Meersalz, Honig

Für den Esspressocourt:

100 g Butter
50 g Zucker
3 Eier
2 Eidotter
1–2 Orangen
Doppelter Espresso aus dem JURA-Kaffeevollautomaten
Zitronensaft, Zitronenschalen

So gelingt der Salat:

1. Karotten waschen und in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten. Kaffeebohnen hinzufügen und etwas mitbraten. Anschließend mit Gemüsefond sowie frisch geriebenem Ingwer aufgießen und bissfest garen lassen.
2. Den Salat waschen und mit Zitronenverbene, frischem Kerbel und Basilikum vermengen. Die Orange filetieren und die Orangenfilets hinzufügen.
3. Für die Marinade Chardonnay-Essig, Bio-Olivenöl, Tonkabohne, etwas Meersalz und Honig miteinander verrühren. Danach den Salat mit der Marinade individuell abschmecken.
4. Für den Essencourt Orangen auspressen und mit dem doppelten Espresso zu 300 ml Saft vermischen.
5. Anschließend Butter im Topf zerlassen und mit Zitronensaft, Zitronenschalen sowie Zucker verrühren. Eier aufschlagen, gut verquirlen und durch ein feines Sieb in den Topf gießen. Die Masse bei mittlerer Hitze mit einem Schneebesen durchrühren, bis diese zu einer Creme andickt und danach kalt stellen. Wichtig ist, die Masse nicht kochen zu lassen und fest zu rühren, damit diese nicht anbrennt.
6. Die gegarten Karotten mit dem Salat anrichten und dem Essencourt verfeinern.

Tipp: Der Essencourt kann bereits zwei Tage im Voraus zubereitet und kühl gestellt werden. Dadurch erhält der Salat eine besondere Note.

Frischkäseravioli mit Kaffee-Gewürznage

Für den Ravioli-Teig:

200 g griffiges Mehl

3 Eidotter

1 Ei

1 TL Olivenöl

Der Teig wird am besten mit einer Nudelmaschine ausgerollt. Als Alternative kann ein Nudelholz verwendet werden.

Für die Ravioli-Füllung:

20 g Schalotten

150 g geschnittener Blattspinat

1 EL Gemüsefond

100 g Ricotta

100 g geriebener Parmesan

100 g klein geschnittener Mozzarella

2 Eidotter

Für die Kaffee-Gewürznage:

400 ml starken Gemüsefond

100 ml weißen Portwein

5 Kardamomkapseln

1/2 Vanilleschote

5 Pimentkörner

1 TL Espresso-Kaffeebohnen

1/2 Espresso aus dem JURA Kaffee-Vollautomaten

Butter

Salz und Pfeffer aus der Mühle

So gelingen die Ravioli:

1. Für den Ravioli-Teig Eidotter und Ei mit Olivenöl verquirlen und danach mit Mehl vermengen. Den Teig so lange kneten, bis dieser eine geschmeidige Konsistenz annimmt. Anschließend den Teig etwa 20 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.
2. Für die Ravioli-Füllung werden Schalotten in einer Pfanne mit etwas Öl leicht angebraten. Blattspinat hinzugeben, mit Gemüsefond aufgießen und umrühren, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist. Den Spinat aus der Pfanne nehmen und in einem Sieb abtropfen lassen. Danach den Spinat mit Ricotta, Parmesan, Mozzarella und Eidotter vermischen.
3. Den Ravioli-Teig in drei Portionen teilen, mit den Händen flach drücken und bei größtem Walzenabstand durch die Nudelmaschine drehen. Mehrmals wiederholen und den Walzenabstand dabei immer weiter verringern. Den Teig 1–2 mm dünn ausrollen und ca. 10 x 7 cm große Rechtecke ausschneiden. Die Ränder mit Wasser bepinseln.
4. Fülle mit einem Esslöffel auf den Teig geben und Teigscheiben zusammensetzen. Die Ravioli in kochendem Wasser 3–4 Minuten garen.
5. Für die Kaffee-Gewürznage Pimentkörner stoßen, die Kardamomkapseln aufbrechen und mit den Espresso-Kaffeebohnen in etwas Butter kurz anrösten. Mit Portwein aufgießen und fast vollständig reduzieren lassen. Vanilleschote längs halbieren, das Mark herauschaben und hinzufügen. Die Mischung ca. 30 Minuten ziehen lassen.
6. Anschließend mit Gemüsefond aufgießen und ca. die Hälfte einkochen lassen. Danach durch ein Sieb passieren und bei mittlerer Hitze erhitzen. Vanillemark sowie frisch zubereiteten Espresso hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer verfeinern und mit kalten Butterwürfeln aufschlagen.
7. Die Frischkäseravioli mit der Kaffee-Gewürznage anrichten und servieren.

Crème brûlée mit weißem Kaffee-Eis

Das wird benötigt:

Für die Crème brûlée:

380 ml Schlagobers
70 g Zucker
90 g Mangopüree
1 Espresso aus dem JURA Kaffee-Vollautomaten
140 g Eidotter
1–2 EL brauner Zucker

Für das weiße Kaffee-Eis:

250 ml Milch
250 ml Schlagobers
6 Eidotter
80 g Kaffeebohnen
150 g Zucker

So gelingt die Crème brûlée:

1. Für die Crème brûlée den Backofen auf 110 Grad bei Ober- und Unterhitze vorheizen. Schlagobers, Zucker und Mangopüree gemeinsam mit dem Espresso leicht erwärmen. Eidotter hinzufügen und gut verrühren. In Formen füllen und diese in ein Wasserbad stellen. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 bis 40 Minuten garen, bis die Creme fest ist.

2. Auskühlen lassen, braunen Zucker über die Creme streuen und diesen mit einem Bunsenbrenner karamellisieren.
3. Für das Kaffee-Eis Schlagobers und Milch aufkochen lassen. Topf von der Herdplatte nehmen und Kaffeebohnen hinzufügen. Die Masse etwa 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen und danach durch ein Sieb passieren.
4. Eidotter und Zucker mit einem Schneebesen in einer großen Schlagschüssel verrühren. Die Schüssel auf ein heißes Wasserbad setzen und das vorab aufgekochte Kaffeeobers unter ständigem Rühren mit den Eiern vermengen. Die Masse über dem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen und durch ein Sieb in eine Schüssel gießen.
5. In eine gekühlte Eismaschine füllen und etwa eine halbe Stunde cremig gefrieren.
6. Die Crème brûlée mit dem Kaffee-Eis und Vanille-Milchschaum servieren.

Tipp: Um die richtige Konsistenz der aufgeschlagenen Masse zu prüfen, einen Löffel durch die Masse ziehen. Wenn man auf den Löffelrücken bläst und sich eine „Rose“ bildet, ist die optimale Konsistenz erreicht. Das nennt man „zur Rose abziehen“.

Fotos, Abdruck honorarfrei © Jürgen Hammerschmid:

Bild 1: Salat von Baby-Karotten mit Esspressocourt

Bild 2: Paul Ivic präsentiert Salat von Baby-Karotten mit Esspressocourt

Bild 3: Frischkäseravioli mit Kaffee-Gewürznage

Bild 4: Crème brûlée mit weißem Kaffee-Eis

Weiteres Bildmaterial auf Anfrage.

Über das Unternehmen

Die 1931 gegründete Schweizer JURA Elektroapparate AG ist mit Hauptsitz in Niederbuchsiten Innovationsleader bei Kaffeespezialitäten-Vollautomaten. Ihre Produkte stehen für das perfekte Kaffeeresultat aus frischen Bohnen, auf Knopfdruck stets frisch gemahlen, frisch extrahiert. Das Sortiment umfasst sowohl Vollautomaten für den Haushalt als auch professionelle Geräte für den Office- und Foodservice-Bereich. Die Traditionsmarke ist in den vergangenen Jahren zum Global Player erstarkt und weltweit in rund 50 Ländern tätig.

JURA im Web: www.jura.com

JURA auf Facebook: www.facebook.com/jurafans

JURA auf Xing: <https://www.xing.com/companies/juraelektroapparateag>

JURA auf YouTube: <http://www.youtube.com/juraworldofcoffee>

JURA bei Google+: <http://plus.google.com/+Jurafans>

Rückfragen: Doris Doppelhofer, Bakk.phil., Himmelhoch Text, PR & Event;
doris.doppelhofer@himmelhoch.at; +43/650/203 7411