

Zu Tisch in Wien

Überall auf der Welt hält Kaffee die Menschen wach - in Wien ist er Lebenselixier. Die Türken haben Wien zweimal belagert und glücklicherweise die Kaffeebohnen dort zurückgelassen. Die Wiener haben die hohe Kunst des Kaffeesiedens im Laufe der Jahrhunderte perfektioniert. In Wien wird Kaffee nicht nur getrunken, sondern auch geröstet. Zu Tisch



in ... Wien" erzählt die Geschichte der kleinsten Kaffeerösterei der Stadt. Sie befindet sich in unmittelbarer Nähe des Naschmarkts und wird von zwei wahren Kaffee-Aficionados betrieben, Christian Schrödel und Oliver Goetz. Sie sind aus purer Genußsucht Kaffeeröster geworden.

Im Winter kann es in Wien bitterkalt werden. Aber zum Glück ist Wien ja die Stadt der Kaffeehäuser. Im Winter kommen die wahren Genießer in die Stadt: die Kaffeetrinker und die Tortenliebhaber.

"Zu Tisch in ... Wien" schaut bei Christian Schrödel und Oliver Goetz in der kleinsten Kaffeerösterei der Stadt vorbei. In der Rösterei "Alt Wien" werden Bohnen aus den besten Anbaugebieten der Welt verarbeitet, und es wird täglich frisch geröstet. Wenn man das kleine Geschäft betritt, bleibt einem für einen kurzen Moment die Luft weg.

Der Duft von frisch gemahlten Kaffee liegt in der Luft. Kaffeesäcke prall gefüllt mit "grünen" Kaffeebohnen stehen in der Ecke. Große Holzschubladen mit goldenen Handgriffen bergen die verschiedenen Kaffeesorten. In der Mitte des Raums dominiert die Rösttrommel.

Christian Schrödel war früher Marketingexperte. Vor zehn Jahren hat er sich einen Lebenstraum erfüllt und den Beruf gewechselt. Der Geschmack von perfekt geröstetem Kaffee hat ihn zum Röster werden lassen. Auch Oliver Goetz, sein Geschäftspartner, ist Quereinsteiger. Er war früher Immobilienmakler. Jeden Samstag hat er seinen Espresso in der kuscheligen Kaffeerösterei getrunken. Irgendwann bot ihm Christian Schrödel an, als Partner in die Firma einzusteigen.

Oliver Goetz ist konzentriert bei der Arbeit, denn das Geheimnis des Aromas liegt vor allem in der Röstung. Dafür braucht man viel Wissen, Erfahrung und Feingefühl. Kaffeebohnen sind kleine Wunderwerke der Natur, mehr als 800 Aromastoffe schlummern in einer einzigen Bohne und wollen zum Leben erweckt werden. Die Dauer der Röstung und die Temperatur entscheiden, ob der Charakter der einzelnen Kaffeesorten optimal zur Entfaltung kommt.

Christian Schrödel und Oliver Goetz sind auch leidenschaftliche Hobbyköche und experimentieren beim Kochen auch gerne mit Kaffee. Die Entenbrust zum Beispiel bereiten sie mit Kaffeekruste zu, und aus dem traditionellen Kaiserschmarrn zaubern sie einen kaiserlichen Mokkaschmarrn.

Kaffee ohne ein Stück Torte oder Strudel ist in Wien fast undenkbar. Der dritte Mann in dieser Geschichte ist deshalb ein Zuckerbäcker. Michael Giebisch ist Perfektionist und einer der kreativsten Konditoren Wiens. Für seine Torten und Marzipanfiguren hat er sogar den Juniorweltmeistertitel bekommen. Im Fasching haben die Wiener Konditoren Hochsaison. Da steht Michael Giebisch bis zu 70 Stunden ununterbrochen auf den Beinen, um die Sachertorten für die verschiedenen Bälle zu produzieren. Natürlich hat er - wie auch jede Wiener Hausfrau - sein ganz persönliches Rezept für die Sachertorte.

Wien ist die Stadt der Kaffeehäuser. Christian Schrödel und Oliver Goetz sind nicht nur Kaffeeröster, sondern auch leidenschaftliche Hobbyköche, die beim Kochen auch gerne mit Kaffee experimentieren, wie z.B. bei der Entenbrust in Kaffee-Pfefferkruste.

Wien bittet zu Tisch:

Kaiserlicher Mokkalaschmarrn

Sachertorte

Kaffeecocktail „ABSINTH EXPRESS“

Wiener Kaffeespezialitäten

Mahlzeit!

Entenbrust in Kaffee-Pfefferkruste

Mit Pflaumen-Espresso-Sauce und Kartoffelpüree

Dieses Rezept ist eine Kreation von Christian Schrödel und Oliver Goetz, die selbst bei ihren Gerichten nicht auf Kaffee verzichten können.

Die beiden rechnen eine Entenbrust pro Portion. Je nach Appetit und Speisenfolge reichen zwei Entenbrüste auch für vier Portionen.

Zutaten für 2-4 Portionen

Pflaumensauce:

200 g getrocknete Pflaumen,
100 g Sauerkirschen,
1 guter Schuß Marsala,
2-3 Espresso

Entenbrüste:

2 Entenbrüste,
3 EL Szechuanpfeffer,
1 EL Meersalz,
2 EL grobgemahlener, vorzugsweise frisch gerösteter Kaffee,
Butterschmalz

Kartoffelpüree:

500 g mehligkochende Kartoffeln,
Milch,
etwa 100 ml Schlagsahne,
etwa 125 ml Sauerrahm,
Thymian,
frische Muskatnuß,
Salz



Für die Sauce Pflaumen und Sauerkirschen in etwa 500 ml Wasser so lange kochen, bis noch etwa ein Fingerbreit Wasser da ist, dann pürieren. Mit Marsala aufkochen und darauf achten, daß der Alkohol verkocht, sonst schmeckt er zu intensiv hervor.

Espresso nach Geschmack nach und nach zugeben.

Die Entenbrüste parieren und auf der Hautseite in etwa 1 cm Abstand leicht einritzen. Dies gibt ein schönes Muster auf der Hautseite. Szechuanpfeffer in einer Pfanne auf mittlerer Hitze so lange erwärmen, bis er leicht raucht und sein Aroma verströmt. Den Pfeffer mit Kaffee und Salz in einem Mörser zerstoßen.

Die Brüste damit einreiben und zuerst auf der Haut- und dann auf der Fleischseite etwa 1 min in Butterschmalz auf mittlerer Hitze anbraten. Die Brüste in eine Auflaufform geben und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (Umluft 180 °C) zunächst 15 min. auf der Hautseite, dann weitere 5 min auf der Fleischseite braten lassen. Sie sind dann im Kern schwach rosa.

Diese Garzeiten müssen Sie evtl. anpassen, wenn die Brüste sehr groß oder sehr klein sind. Die Garzeit hängt auch davon ab, ob Sie die Brüste leicht rosa oder durchgegart vorziehen. Herausnehmen, in Alufolie 10 min ruhen lassen, dann auf einem Brett mit Safrinne in Scheiben schneiden.

Für das Püree die Kartoffeln waschen, schälen, in Stücke schneiden und in Salzwasser weichkochen. Abgießen und zwei Minuten ausdampfen lassen. Mit Milch, Schlagsahne und Sauerrahm nach Geschmack mit dem Kartoffelstampfer zu einem Püree verarbeiten. Mit Thymian und frisch geriebener Muskatnuß würzen, evtl. leicht nachsalzen.

Kaiserlicher Mokkalaschmarrn

Oliver Goetz hat diese reizvolle Variante des klassischen Kaiserschmarrns kreiert. Wer es ganz perfekt machen will, der läßt frisch geröstete Kaffeebohnen in der Milch ziehen. Wer es eilig hat, nimmt Instantkaffee. Achten sie darauf, daß der Kaffee nicht zu sehr hervorschmeckt; er soll sich harmonisch in das Ensemble der Aromen einfügen.

Zutaten für 4 Portionen:

100 g Rosinen oder Sultaninen
 Rum zum Einweichen
 30-40 g frisch geröstete Kaffeebohnen bester Qualität (ersatzweise 2 gestrichene EL Instantkaffee)
 200 ml Vollmilch
 1 naturreine Orange
 120 g Instantmehl
 Salz
 1 EL Schlagsahne
 4 Eier
 etwas Butter (ersatzweise Butterschmalz)
 Puderzucker zum Bestäuben



Sultaninen oder Rosinen in gutem Rum einige Stunden einweichen.

Die Milch mit den Kaffeebohnen bis fast unter den Siedepunkt erhitzen. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, abseihen, die Bohnen entfernen. Ersatzweise Instantkaffee in etwas warmer Milch auflösen. Die Sultaninen oder Rosinen aus dem Rum nehmen, kurz abtropfen lassen. Die Orange heiß abspülen, trocknen, mit einem Zestenreißer Zesten abschälen. Mehl und Salz in eine Schüssel geben, zunächst mit wenig Milch glattrühren, dann nach und nach die ganze Milch, schließlich die Schlagsahne unterrühren. Die Eier trennen, das Eiweiß zusammen mit 50 g Zucker zu Schnee schlagen. Die Eigelbe unter den Teig rühren, dann das Eiweiß vorsichtig unterheben.





Die Butter in einer großen (Teflon-)Pfanne schmelzen lassen. Sie darf nicht braun werden. Den Teig hineingeben und einige Minuten backen, bis er auf der Unterseite braun ist. Vorsichtig wenden, mit den Sultaninen/Rosinen bestreuen und kurz backen. Man zerteilt den Schmarrn in Stücke, die man an den Rand der Pfanne schiebt. Den restlichen Zucker mit den

Orangenzesten in die Pfannenmitte geben und leicht karamelisieren lassen. Alles schnell durchmischen, auf erwärmte Teller geben und mit Puderzucker bestäuben. Sofort servieren. Evtl. ein Kumpotatkompott dazu servieren.

Tip:

- Sie können alles soweit vorbereiten, daß Sie nur noch das Eiweiß schlagen und unterheben müssen. Der kaiserliche MokkaSchmarrn ist dann in etwa 15 min fertiggestellt, was ihn als warmes Dessert prädestiniert. Die hier angegebene Menge reicht dann für etwa 6-8 Portionen, je nachdem wie Sie das Menü gestaltet haben.



Sachertorte

Der Streit, wer die einzig wahre Sachertorte backen darf, ist alt. Er hat sogar schon die Gerichte beschäftigt. Erfunden wurde sie schließlich im weltberühmten Wiener Hotel Sacher. Doch die geniale Verbindung von saftigem Schokoladenbiskuit, Marillen- respektive Aprikosenmarmelade und Schokoladenguß begeistert so, daß viele Konditoren heute ihre eigene Version backen. Und das macht auch unser Zuckerbäcker Michael Giebisch.

Zutaten für eine Torte von 22 cm Durchmesser

Tortenböden:

6 Eier,
 130 g Butter,
 100 g Puderzucker,
 130 g Zartbitterkuvertüre,
 Vanillearoma,
 1 Prise Salz,
 100 g Kristallzucker,
 130 g Mehl,
 etwa 350 g Aprikosenmarmelade



Glasur:

300 g Zucker,
 250 g Zartbitterkuvertüre

Die Eier trennen. Die Butter und den Puderzucker schaumig rühren, die im Wasserbad geschmolzene, nicht zu heiße Kuvertüre mit Vanillearoma und 1 Prise Salz dazugeben. Dann erst das Eigelb einrühren.



Das Eiweiß mit dem Kristallzucker zu einem steifen Schnee schlagen. Mit dem gesiebten Mehl vorsichtig unter die Schokomasse heben. Eine Tortenform mit Butter ausstreichen, leicht mit Mehl bestäuben und die Sachermasse einfüllen. Bei 160 °C (Umluft 150 °C) im vorgeheizten Ofen etwa 60 min backen, bis ein hineingestochenes Holzstäbchen sauber wieder heraus-

kommt. Ein durchgebackener Biskuit federt leicht zurück, wenn man ihn in der Mitte mit dem Finger berührt und löst sich auch locker vom Rand der Form.

Aus der Form stürzen, erkalten lassen, zweimal durchschneiden, so daß man drei Böden erhält. Auf den ersten Boden etwas Aprikosenmarmelade streichen, den zweiten darauf setzen, ebenfalls mit Marmelade bestreichen und dann den dritten darauf legen. Wenn Sie vor dem Schneiden der Böden eine „Paßmarke“ in die Außenseite ritzen, wird die Torte ganz gerade. Die restliche Marmelade erhitzen, ganz leicht einkochen und heiß auf die Außenseite der Torte streichen. Erkalten lassen.

Für die Glasur Zucker und 125 ml Wasser zum Kochen bringen, die in kleine Teile gebrochene Kuvertüre dazugeben und die Masse so lange kochen, bis eine Temperatur von 107/108 °C erreicht ist. Da es hier sehr auf Genauigkeit ankommt, sollte man ein Küchenthermometer verwenden. Man läßt sie kurz abkühlen und gibt sie dann über die Torte, wobei man sie mit der Palette auf allen Seiten verteilt.

Wer eine Marmorplatte besitzt, kann die leicht abgekühlte Glasur darauf geben und mit einer Palette tablieren. Durch das ständige Übereinanderwälzen der zuckerhaltigen Flüssigkeit bilden sich feinste Zuckerkristalle, es entsteht ein Schokofondant mit der charakteristischen samtigen Struktur. Dies können wir allerdings nur erfahrenen Hobby-Bäckern empfehlen.

Die Torte nach dem Glasieren eine Stunde ruhen lassen.

Tips:

- Dieses Schokoladenbiskuit können Sie auch für andere Torten verwenden, etwa für Ihre eigene Version der Schwarzwälder Kirschtorte.
- Verwenden Sie keine Vollmilchschokolade, auch wenn Sie sie lieben. Die bittere Kuvertüre soll ja gerade den Zucker konterkarieren.



Kaffeecocktail „ABSINTH EXPRESS“

Absinth war im 20. Jahrhundert fast durchgehend verboten. Der frühere hohe Gehalt von Thujon, einem Nervengift, machte es zu einem bewußtseinsweiternden Rauschmittel der Intellektuellen wie der Armen im Fin de siècle. Erst seit 1998 ist seine Herstellung durch EU-Beschluß wieder erlaubt – jetzt mit einem Bruchteil des ursprünglichen Thujongehaltes. Seitdem erlebt die Spirituose gerade im Barbereich eine Renaissance. Hier wird er mit Espresso und wenig Karamelsirup zu einem Cocktail von feinbitterer Note gemixt. Entscheidend ist die Qualität des Espresso. Dieser Cocktail wird in einem Fancy-Glas serviert.

Zutaten:

2 cl Karamel-Sirup
3 cl Absinth (Pernod Absinthe 68 %)
5 cl kalter Espresso

Ein Glas im Eisschrank oder mit Eiswürfeln, besser noch zerstoßenem Eis, frosten. Einige Eiswürfel in einen Mixbecher geben. Absinth, Espresso und Sirup dazugeben, sofort schütteln. Durch ein feines Barsieb abgießen.



Tips:

- Bei einer größeren Gästezahl lohnt es sich, die mehrfache Menge einer Rezeptur im Voraus zusammenzurühren und dann je nach Bedarf schnell auf dem Eis zu schütteln. Das Eis wechseln. Vergessen Sie dabei nicht, kohlenensäurehaltige Zutaten erst ganz zum Schluß nach dem Mixen zuzugeben.
- Damit die Zutaten eines Cocktails nicht verwässern, sollte man beim Einfüllen in den Mixbecher und beim Schütteln zügig arbeiten.
- Die Zutaten für einen Cocktail immer exakt abmessen.

Wiener Kaffeespezialitäten

Der Einspänner und der Fiaker sind zwei von den zahlreichen Kaffeespezialitäten, die die Wiener Kaffeehauskultur hervorgebracht hat.

Beide beruhen auf einem doppelten Mokka. Mokka ist eine Kaffeesorte aus dem Süden der arabischen Halbinsel mit einem leichtem Schokoladenaroma, der über die jemenitische Hafenstadt al Mocha verschifft wurde. Daher der Name. Er kann durch einen Espresso ersetzt werden, der mit etwas mehr Wasser zubereitet wurde.

Der Einspänner: ein aromatischer doppelter Mokka, der mit einer schönen Schlagsahnehaut und einer Hohlhippe serviert wird.

Der Fiaker: ein doppelter Mokka mit einem Schuß Kirschwasser „gespritzt“. Er wird im Henkelglas mit viel Schlagsahne und einer Cocktailkirsche serviert. Der Stiel sollte noch dran sein. Es sieht dann schöner aus.

