

PUNCH

Amaro trifft auf Mokka-Kanne

Die Mokka-Kanne ebnet den Weg zu einem super-italienischen Digestif.

23. SEPTEMBER 2021 | Story: KARA NEWMAN | Foto: LIZZIE MUNRO



„In meinem Restaurant gibt es keinen Tee“, sagt Davide Oldani, Küchenchef im D'O in Mailand. Stattdessen bietet er den „Kaffee der Besinnung“ an, einen am Tisch zubereiteten Aufguss, mit dem die Gäste ihr Essen abschließen können. Frische Kräuter, Zitruschalen und Kaffeebohnen werden mit heißem Wasser überbrüht und anschließend gefiltert; das Aufgusswasser wird dann mit Amaro **Nonino** zu einer erfrischenden und aromatischen Kräuterinfusion kombiniert.

Das Getränk - und die Abneigung gegen getrocknete Teeblätter - rührt daher, dass Oldani darauf besteht, mit möglichst frischen Zutaten zu arbeiten. Es ist Teil seiner kulinarischen Philosophie, die er „Pop-Küche“ nennt, eine attraktive Abkürzung für „populäre Küche“, sozusagen eine leichter zugängliche Version der Haute Cuisine, mit einer starken Betonung der Saisonalität.

„Alles muss frisch sein“, sagt er. „Der Geschmack ist top, wenn man die frischesten Sachen verwendet.“ Für dieses Getränk bedeutet das frisch geröstete ganze Kaffeebohnen sowie frische Kräuter und Zitruschalen.

Oldani hält im Restaurant einen kleinen Wagen mit Kräutern und Gewürzen der Saison bereit. Im Herbst können Salbei und Rosmarin neben Gewürzen wie schwarzem Pfeffer, Zimt oder Sternanis darunter sein. Auch ganze Kaffeebohnen sind auf dem Wagen zu finden, vor allem Lavazza Kaffeebohnen aus dem Kaffa-Wald in Äthiopien.

Am Ende des Essens werden die Kaffeebohnen und das heiße Wasser, das unter dem Siedepunkt gehalten wird, bei 70-75 Grad Celsius, 158-167 Fahrenheit, („Nicht darüber“, erklärt Oldani), in einer Mokka-Kanne an den Tisch gebracht. Kräuter und Pflanzenteile, von kleinen Chilis bis hin zu Bergamotte oder Orangenschalen, werden sorgfältig ausgewählt, geschnitten und in einen kleinen Netzbeutel gegeben. Nach einer Ziehzeit von 3 1/2 bis 4 Minuten in der Mokka-Kanne wird der Gewürzbeutel entfernt. Die Flüssigkeit wird durch ein kleines Teesieb in ein doppelwandiges Glas gegossen. Das Ergebnis ist eine duftende Infusion mit einem zarten, fast nussigen Geschmack. Dies wird dann mit etwa 60 ml Amaro **Nonino** kombiniert. Der nuancierte Geschmack des Kaffees zusammen mit dem Bitterlikör sind „sehr, sehr italienisch“, sagt Oldani.

Für den Barista zu Hause hat Allison Hamlin, Managerin von Punch Partnerships, einen einfachen Weg gefunden, um den anspruchsvollen Tischservice von D'O in eine benutzerfreundliche Version zu verwandeln, die dem super-italienischen Charakter des Originals treu bleibt. Wie bei einem Eintopfgericht gibt Hamlin alle Zutaten auf einmal in die Kaffeekanne - gemahlene Espresso in den vorgesehenen Filter, dann zu gleichen Teilen Amaro und Wasser in den unteren Teil der Kanne, dann dreht sie die Hitze hoch, damit sich die Zutaten verbinden und durchziehen können. „Die mittlere Hitze verhindert das Verbrennen des Zuckers“, rät sie. Das Ergebnis ist eine Mischung aus Kaffee und Bitterlikör, die mit endlosen Kombinationen von Kräuteraromen - sowohl in der Mokka-Kanne als auch im Glas - individuell abgestimmt werden kann, genau wie in der Rezeptur von Starkoch Oldani, obwohl sie dank der Wasser-Bitterlikör-Kombination, die durch den gemahlene Espresso gefiltert wird, von Natur aus mehr nach Kaffee schmeckt.

Oldani serviert das Getränk in einem großen, doppelwandigen Glas, das er selbst entworfen hat - „ein Glas, das man in der Hand halten kann“, wie er sagt -, aber auch eine Teetasse, ein Kaffeebecher oder ein kleines Irish-Coffee-Glas eignen sich dafür.

Weitere Garnierungen sind nicht nötig: Wenn die Gäste die frischen Kräuter aus dem Glas nehmen, trägt das anhaltende Aroma der ätherischen Öle dazu bei, das Getränk mit Düften anzureichern. „Am Ende hat man den Duft der Kräuter an den Händen“, sagt Oldani. „Alles ist sehr elegant und zart, so wie wir. Das ist die einzige natürliche Garnierung, die wir auf die Gläser geben.“

Kara Newman

Kara Newman rezensiert Spirituosen für die Zeitschrift Wine Enthusiast und ist Autorin von NIGHTCAP, Shake.Stir.Sip und Cocktails with a Twist.