

Foto: ORF



Vienna Raspberry Coffee

Live Kochen mit Robert Letz

Zutaten:

- Himbeercoulis
- 100 g Himbeeren, frisch oder TK
- 15 g Zucker
- 1 TL Zitronensaft
- Kaffee
- 160 ml frisch gebrühter, kräftiger Kaffee
- oder
- 2 doppelte Espressi, mit heißem Wasser auf insgesamt ca. 160 ml verlängert
- Nougatmousse
- 60 g Nussnougat
- 50 ml Schlagobers
- 100 ml Schlagobers, gut gekühlt
- 1 Prise Salz
- Garnitur
- 4–6 frische Himbeeren
- etwas geröstete, gehackte Haselnüsse
- optional etwas Kakaopulver
- 2 kleine Minz- oder Melissenspitzen

Zubereitung:

1. Himbeercoulis

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Himbeeren mit Zucker und Zitronensaft kurz aufkochen und etwa 2 Minuten köcheln lassen.

Fein pürieren und durch ein Sieb streichen, damit die Kerne entfernt werden. Anschließend abkühlen lassen.

2. Nougatmousse

50 ml Schlagobers erwärmen, aber nicht aufkochen.

Nussnougat klein schneiden und im warmen Obers vollständig auflösen. Eine kleine Prise Salz zugeben und die Masse auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

100 ml kaltes Schlagobers cremig aufschlagen.

Die Nougatmasse vorsichtig unter das geschlagene Obers heben. Die Mousse soll cremig und dressierfähig, aber nicht zu fest sein.

Mindestens 30 Minuten kalt stellen.

3. Kaffee

Kaffee unmittelbar vor dem Anrichten frisch und kräftig brühen.

Alternativ pro Glas einen doppelten Espresso zubereiten und mit etwas heißem Wasser verlängern.

Anrichten

In jedes hitzebeständige Glas geben:

1. 30 ml Himbeercoulis
2. 80 ml heißen Kaffee
3. ca. 50–60 g Nougatmousse

Die Nougatmousse vorsichtig mit einem Spritzsack oder Löffel auf den Kaffee setzen. Mit frischen Himbeeren, einigen gerösteten Haselnüssen und optional einer kleinen Minz- oder Melissenspitze garnieren. Zum Abschluss kann die Oberfläche ganz leicht mit Kakaopulver bestäubt werden.

Servieren

Den Vienna Raspberry Coffee sofort mit Untertasse und langstieligem Kaffeelöffel servieren.

Geschmacksbild:

Kräftiger Kaffee | fruchtige Himbeersäure | cremiger Haselnussnougat | leichte Röstaromen

Wichtig: Die Nougatmousse bewusst nur mäßig süß halten. Dadurch bleibt der Kaffee geschmacklich im Mittelpunkt und die Himbeere sorgt für den notwendigen frischen Gegenpol. Himbeere mit karamellisierter Haselnuss als Garnitur einsetzen.