

## Rezept Espresso Martini

Schon Ende des 19. Jahrhunderts stand der Irish Coffee in einem Cocktailbuch. „Aber danach kam lange nichts mehr“, sagt Nicole Battefeld, die deutsche Baristameisterin von 2018 - „außer dem berühmt-berüchtigten Espresso Martini, mit dem man sich schon am Sonntagvormittag betrinken kann.“

Befeuert wird der Boom von Wettbewerben wie „Coffee in Good Spirits“. Bei der WM der Schnapskaffee-Künstler wurde Nicole Battefeld 2019 Fünfte. „Es ist unfassbar, welche Geschmacksprofile man erschaffen kann“, schwärmt sie.

Gleichzeitig warnt sie vor dem hohen Frustrationslevel. „Kaffee und Spirituosen sind sehr hart zu balancieren. Du musst einen Kaffee nehmen, der mehr Körper und mehr Frucht hat und ihn stärker extrahieren, damit er gegen den Alkohol noch zu schmecken ist. Der Kaffee muss geschmacklich immer im Vordergrund stehen.“

Dann versuchen Sie erst mal einen Espresso Martini - der übrigens zuerst Vodka Espresso hieß, als er 1983 in London erfunden wurde.



### Dazu brauchen Sie:

- Wodka,
- Kaffeelikör,
- Zuckersirup und
- natürlich frisch aufgebrihten Espresso.

Der Klassiker sei ein gutes Grundgerüst zum Abwandeln, sagt Battefeld.

**Tipp:** Selbst der gute, alte Irish Coffee bekomme mit hochwertigem Whisky, Bio-Sahne und einer fruchtigen Kaffeesorte einen neuen Twist, sagt Wojtek Bialczak. Bei den „Coffee in Good Spirits“ Meisterschaften ist er eine Standardkategorie.

**Wir wünschen viel Vergnügen bei der Zubereitung und natürlich beim Verzehr!**