

MARKT & PRODUKTE

Coffee & Food Pairings



Die vier Coffee & Food Pairing Kreationen hat Dallmayr zusammen mit Holger Neugart, Chef Pâtissier im Delikatessenhaus, ausgearbeitet / Foto: Dallmayr

Dallmayr zeigt zusammen mit Holger Neugart, Chef Pâtissier im Delikatessenhaus, mit welchen Nachspeisen der Espresso Dark Roast harmoniert und präsentiert neue Coffee & Food Pairings.

Dallmayr Espresso Dark Roast bietet ein intensives Geschmackserlebnis. Durch die dunkle, lange Röstung entfalten die Arabica-Bohnen ihr volles, kräftiges Aroma und die Nuancen von Schwarzer Johannisbeere, Bitterschokolade und gebrannten Mandeln kommen zur Geltung. Um den intensiven Geschmack und die natürlichen Aromen des Kaffees herauszuarbeiten, hat das Unternehmen vier kleine Speisen kreiert, die geschmacklich mit dem Kaffee harmonieren und gleichzeitig die schwarze Farbe widerspiegeln.

Schwarzer Chiasamen, Dörripflaume und schwarzer Kartoffelchip

Das Marzipanküchlein erhält seine schwarze Farbe durch Asche aus Holzkohle. Die saftige Dörripflaume verleiht ihm eine fruchtige Note, während die schwarzen Chiasamen und der knusprige schwarze Kartoffelchip mit ihrer Textur überraschen. ?Zuerst scheint die Kreation den Dark Roast herauszufordern. Trinkt man aber den Espresso dazu, entwickelt sich ein wunderbares Miteinander und der Dark Roast harmoniert hervorragend?, erklärt Neugart. Der Kaffee wird wie bei Tiramisu von dem Marzipanküchlein aufgesogen und rundet den Geschmack mit seiner Note von gebrannten Mandeln ab.

Brombeere, Lakritz, Vanille

Brombeere, Lakritz und Vanille, von Natur aus tiefschwarz, entfalten ummantelt von feiner Zartbitterschokolade abwechslungsreiche Aromen. Zunächst sind Brombeere und

Schokolade dominant, das Lakritz verleiht der Kreation einen besonderen Akzent. Die Vanille rundet den Geschmack der Praline ab und veredelt die Aromen. In Kombination mit einem Schluck heißem Espresso schmilzt die Schokolade im Mund. Der Dark Roast ergänzt den Geschmack mit seinen Röstaromen und hebt die Nuancen von schwarzer Schokolade hervor.

Sesam, Cassis, Rübe

Der Teriyaki-Spieß überrascht mit einem wahren Geschmacksfeuerwerk aus verschiedenen Säuren und Fruchtaromen. Kleine Würfel von Cassisgelee auf einem Spieß aufgereiht und von einem Band aus schwarzen Rüben umschlungen, eingetaucht in eine süße Fruchtmarinade und anschließend in karamellisierten schwarzen Sesam gedippt, beschäftigen die Geschmackssinne mit ihrer Textur. Neugart: ?Der Espresso fungiert hier als Vermittler zwischen den Aromen. Zunächst bildet er mit seinen kräftigen Aromen einen Kontrast. Das verbindende Element ist die leichte Säure des Dark Roast, die an schwarze Johannisbeere erinnert und am Ende alle Aromen miteinander vereint.?

Holunder, Aronia und schwarzer Pfeffer

Die entscheidende Rolle bei dieser Paarung spielt der Espresso. Der Holunder-Aronia-Marshmallow überrascht zunächst mit seiner fluffigen Textur. Sobald sich die Schärfe des Pfeffers im Mund bemerkbar macht, kommt der Dark Roast hinzu. ?Der Espresso lässt den Marshmallow im Mund schmelzen und eine neue cremige Konsistenz entsteht. Dadurch rundet und mildert der Kaffee die Schärfe mit seinen kräftigen Röstaromen ab, bis am Ende alle Aromen miteinander verschmelzen?, so Neugart.

Die Rezepte zu Sesam, Cassis, Rübe sowie Holunder, Aronia und schwarzer Pfeffer finden Sie