

Espresso mit dem Siebträger zubereiten

von [tom röstet.](#)

Anfänger benötigen tatsächlich etwas Übung und Geduld, um einen trinkbaren Espresso herzustellen. Die Einstellung des Mahlgrads erfordert die größte Aufmerksamkeit, hier können schon mal 1kg oder mehr „verpulvert“ werden, bis das individuelle Profil stimmt. Mal plätschert der Kaffee durch, mal kommt er fast gar nicht raus. Also: Nicht verzweifeln, so geht es jedem am Anfang!

Die Profis bezeichnen übrigens den perfekten Espresso als „God’s Shot“ ;-). Aber es braucht keinen göttlichen Beistand, sondern nur eine gute Maschine und – noch wichtiger – eine gute Mühle sowie leckere Bohnen, um ein wenig italienisches Espresso-Feeling zu zaubern.

Ein ganz feines Stöffchen liefert hier **tom röstet.** mit seinem brasilianischen [Doce Diamantina](#), der sehr sanft, vollmundig und magenschonend daher kommt!



So bereitet man den perfekten Espresso zu

1.) **Die Espressotasse vorwärmen**

Es gibt hierzu 2 Methoden:

- a) Tassen vorwärmen auf Tassenablage (mit Öffnung nach oben, damit man sich später nicht die Lippen am Rand verbrennt) oder
- b) Warmes Wasser einfüllen und Tasse aufwärmen, danach ausschütten und auswischen.

2.) **Siebträger auspinseln**

Das Espressopulver des letzten Bezugs muss natürlich vor der neuen Tasse Espresso entfernt werden. Am besten über einer Sudschublade oder einem dafür konzipierten Kasten abklopfen. Dann das Sieb entweder mit einem Tuch oder einem Pinsel gut säubern, da ansonsten die vorhandenen Kaffee-Öle den Geschmack negativ beeinträchtigen. Nicht zwingend notwendig ist die Säuberung über laufendem Wasser.

3.) **Espresso in Mühle mahlen und in Siebträger füllen**

Vielleicht der wichtigste Schritt: Mahle den Kaffee in feinsten Einstellung. Es gilt die Faustregel: je kürzer die Kontaktzeit mit dem Wasser, desto feiner der Mahlgrad. Für einen Einzelshot sind ca. 7g Espresso notwendig. Anfangs sollte man sich an diese Menge halten

und sie tatsächlich mit einer Waage nachwiegen, danach hat man das im Gefühl.

4.) Espresso glatt streichen

Auch hier gibt es wieder 2 Methoden:

- a) mit dem Zeigefinger das überschüssige Pulver wegstreichen und den Rand mit der ganzen Hand nachpolieren, damit keine Rückstände an der Brühgruppe haften bleiben oder
- b) mit der Handkante solange auf an den Siebträger rand klopfen, bis sich das Pulver von selbst glättet. Aber auch hier sollte der Rand mit der ganzen Hand nachpolieren werden. Damit schaffst Du eine gerade Oberfläche und die Vorbereitung für das „Tampfen“.

5.) Espresso tampen

Tampen heißt „Espressopulver mit einem Stempel in den Siebträger drücken“. Der Stempel („Tamper“) sollte das Pulver mit ca. 12-18 kg andrücken. Auch hier gibt es eine Hilfe für Anfänger, nämlich einen Stempel, dessen Anpressdruck verändert und abgelesen werden kann, ähnlich einem Drehmomentschlüssel.

Wichtig ist, dass die Kaffeeoberfläche gleichmäßig und fest ist. Dies erfordert eine wenig Übung, denn vom tampen hängt ab, wie der Kaffee in die Tasse fließt und schmeckt.

6.) Brühkopf durchspülen

Vor dem Kaffeebezug solltest Du den Brühkopf reinigen, indem Du einige Sekunden heißes Wasser durchlaufen lässt. So werden die Kaffeereste des letzten Bezuges herausgespült.

7.) Espresso-Shot „ziehen“

Stelle die angewärmte Tasse unter den Siebträger und starte den Bezug. Achte darauf, dass die Dauer des Espresso bezuges nicht länger als 25 Sekunden beträgt, aber auch nicht weniger als 20 Sekunden. Im Idealfall sollte der Kaffestrahler aussehen wie ein „Mäuseschwänzchen“ (siehe Foto oben). Die Dauer des Bezuges änderst Du durch eine Veränderung des Mahlgrades der Mühle.

Lass Dir Deinen Espresso schmecken!

Kurzinfo zu einer Tasse Espresso

- Ca. 25ml heißes Wasser für einen Einzel-Shot.
- Bezugszeit ca. 25 Sekunden
- Die Wassertemperatur sollte nicht über 93 Grad Celsius liegen
- Menge Espressopulver für Einzelshot ca. 7g, Doppelter Espresso ca. 15g
- Mahlgrad zw. 1-2. Man darf einzelne Partikel nicht mehr erkennen können
- Dickwandige Porzellantassen halten die Wärme am besten, am coolsten sehen jedoch Espressogläser aus
- Wer auf eine dicke Crema steht, der sollte auf den Robusta-Anteil im Espresso achten. Es gibt aber auch sehr schöne Arabicas, die ohne die Hilfe von Robusta auskommen und eine tolle Crema erzeugen.

Sprecht mich einfach hierauf an, wenn Ihr unsicher seid, welcher Kaffee zu Euch passt.

Kauftipps für Einsteiger:

(Hinweis: Ich bekomme keine Provision von Amazon, dies sind nur Beispiele, um die Gegenstände zu veranschaulichen)

Espressomaschine

- günstig: **Gaggia Classic**
<https://www.amazon.de/Gaggia-Classic-Edelstahl-9403-11/dp/B0000C72XS>
- mittel: **Rancilio Silvia**
siehe <https://www.amazon.de/Rancilio-HSD-SILVIA-Espressomaschine-Silvia/dp/B00H1OUSD2>
- gehoben: **Rocket Espresso Dual boiler R58**
<https://www.amazon.de/Rocket-Espresso-Dual-boiler-R58/dp/B00LJ30AO8/>

Espressomühle mit Scheibenmahlwerk (zu empfehlen):

- günstig: **Graef CM 800**
<https://www.amazon.de/Graef-CM800-Kaffeem%C3%BChle-CM-800/dp/B00CS2DAEG/>
- mittel: **Mahlkönig Vario Home**
<https://www.amazon.de/Mahlk%C3%B6nig-Vario-digitale-M%C3%BChle-Version/dp/B003TKSIWK>

Zubehör

- **Sudschublade**
<https://www.amazon.de/Concept-Art-Sudschublade-Exklusiv-23x30cm-edelstahl/dp/B002VRX2OQ/>
- **Abklopfkasten:**
<https://www.amazon.de/Concept-Art-kcs-Abschlagbeh%C3%A4lter-Knockbox-Classic/dp/B00151WGB4/>
- **Gummimatte zum unterlegen**
<https://www.amazon.de/Business-Coffee-Tamping-Matte-Piazza-aus-Naturkautschuk/dp/B007R69ZXS>
- **Tamper**
<https://www.amazon.de/Motta-Tamper-Edelstahl-braunem-Echtholzgriff/dp/B003ICKH3M/>
- **Tamperstation**
<https://www.amazon.de/Concept-Art-txs-Tampingstation-Exclusive-schwarz/dp/B001KVN8U/>
- **Reinigungspinsel für Brühgruppe**
<https://www.amazon.de/Reinigungsbr%C3%BCste-kleinem-Br%C3%BChgruppe-schwarzem-Hartplastik/dp/B003ZF3Z68/>
- **Reinigungsmittel für Mühle**
<https://www.amazon.de/Grindz-Kaffeem%C3%BChle-Reiniger-Garten-Instandhaltung/dp/B00IYO7VPQ/>

Reinigungsmittel für E.maschine

<https://www.amazon.de/Puly-Caff-950010-Kaffeefettreiniger-900/dp/B0033FYROI>