



Pressemitteilung

Mit tollen Rezepten: Zum 10jährigen Jubiläum sagt Cremesso seinen treuen Kunden „Danke für jede Tasse“

Hamburg/Birsfelden, im Oktober 2019 – Pünktlich zum Jubiläum sind die Schweizer Kaffee-Experten von Cremesso schon voller Vorfreude auf das, was kommt. Denn immerhin hat man sich vorgenommen, allen Liebhabern der Kaffeespezialitäten für ihre Treue und die Lust am guten Geschmack zu danken. Dafür wurde nun eine eigene Landingpage gestaltet, auf der Ristretto, Lungo und Espresso einmal mehr zeigen dürfen, was in ihnen steckt. Und wie könnte das besser gelingen, als mit einer exklusiven Serie ausgefallener Rezeptideen rund ums Backen und Kochen, denen allen eines gemeinsam ist: In ihnen steckt Kaffee und sie sind extra entwickelt worden, um nach den ersten zehn Jahren der Marke Cremesso endlich einmal „Danke für jede Tasse“ zu sagen. Fünf der insgesamt zehn Kreationen tragen außerdem die Handschrift von Jean-Michel Wittmer. Die Rezepte des amtierenden Vize-Kochweltmeisters aus der Schweiz verwöhnen den Gaumen mit ungewöhnlichen, geschmacklich perfekt auf die Kaffeespezialitäten abgestimmten Kombinationen. Überzeugen die Sorten dank ihrer Baristaqualität schon solo mit ihrem unvergleichlichen Charakter, sorgen sie jetzt dafür, dass mit den Jubiläumskreationen ein komplett neues Genusskapitel aufgeschlagen wird. Dabei sind die zehn Gerichte in der Zubereitung kaum aufwendiger als das Einlegen der Kaffeekapsel in die Maschinen von Cremesso – wie der folgende Vorgeschmack auf den offiziellen Launch der Seite jetzt beweist.

Unerwartet, aber toll kombiniert: *Kaffee-Butter auf Schweizer Brot*

Kaffee und Butter – vermutlich kennen einige diese Kombination vom Frühstück, wenn der Kaffeebecher umkippt und sich alles über die Butter ergießt. Unglaublich lecker und aromatisch ist dagegen die gewollte Mischung von gesalzener Butter und Kaffee der Sorte *Lungo Leggero*. Dessen dezente Säure und das leicht nussige Aroma machen die



schnell und einfach herzustellende Kaffee-Butter, begleitet von selbstgebackenem Schweizer Brot, zum unumstrittenen Highlight – egal ob als Vorspeise, zum Snacken oder als Beitrag zum Buffet bei der nächsten Einladung.

Zutaten: Schweizer Brot

270 ml Wasser (kalt)
480 g Ruchmehl (1050er Weizenmehl)
10 g Salz
30 g Butter
14 g Hefe

200 g Haferflocken

Zubereitung: Schweizer Brot

Alle Zutaten (mit Ausnahme der Haferflocken) zu einem Teig kneten und ca. 90 Minuten gehen lassen. Den Teig vierteln, mit Wasser bepinseln und in Haferflocken wenden. Jeden Teigling in eine gefettete, hitzebeständige Kaffeetasse legen und nochmals für 40 Minuten gehen lassen. Danach bei 200 Grad Umluft ca. 18 Minuten im Ofen backen.

Zutaten: Kaffee-Butter

120 g Butter (Zimmertemperatur)
2 g Salz
35 ml Kaffee (1 Kapsel, abmessen)

30 ml Weißweinessig
30 ml Wasser
30 g Zucker
60 g Senfkörner

Zubereitung: Kaffee-Butter

Die Butter mit Salz schaumig schlagen, Kaffee in drei Intervallen unter die Butter schlagen. Butter in Spritzbeutel umfüllen, daraus vier Halbkugeln formen und diese mit einem Löffel leicht eindrücken, bis eine kleine Mulde entsteht. Im Kühlschrank kühl



stellen. Essig, Wasser und Zucker aufkochen und mit Senfkörnern mischen. 30 Minuten ziehen lassen. Butter aus dem Kühlschrank nehmen und die eingelegten Senfkörner in die Mulde legen.

Tipp: Kaffee-Butter passt auch sehr gut zu "Gschwellti" - eine Schweizer Version von Pellkartoffeln.

Eine neue, unvergessliche Liebe: Feige küsst Espresso im Salat

Ein ungewöhnliches Duo, bei dem beide Partner nur auf den ersten Blick nicht so recht zueinander passen wollen. Doch wer einmal probiert hat, wie vortrefflich sich die beiden geschmacklich ergänzen, wird sicher anders darüber denken. Mit seiner leichten, frisch-fruchtigen Säure ist der *Espresso Bio Classico* nämlich zugleich ein kraftvoller Espresso mit Charakter, der sich durchsetzen kann ohne allzu dominant zu werden. Gute Voraussetzungen, um in einem Dressing mitmischen zu können, das einer Jubiläumsfeier allemal würdig ist.

Zutaten: Dressing

- 1 große Feige
- 1 Zitrone (Saft)
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 5 Esslöffel Avocado- oder Olivenöl
- 1 Handvoll Basilikum (ca. 10 Blätter)
- 1 Esslöffel Akazienhonig
- Salz und Pfeffer
- 25 ml (1 Kapsel, abmessen)

Zubereitung: Dressing

Alle Zutaten für das Dressing pürieren und kaltstellen.

Zutaten: Bio-Salat

- 150 g frischer Rucola
- 150 g Jungspinat
- 6 kleine Tomaten



1 Handvoll Basilikum (ca. 10 Blätter)
Kerne von 1/2 Granatapfel, alternativ vier Erdbeeren
1 Avocado
100 g Feta

Salatzutaten anrichten und mit Sauce servieren.

Gruß an die italienische Küche: Risotto al caffè e vino rosso

Weiter geht es mit einer kleinen, aber überaus köstlichen Hommage an die „Cucina italiana“. Wie sich die Aromen von Rotwein, Parmesan und einem Schuss *Lungo Bio Crema* in diesem Risotto vereinen, ist unbeschreiblich. Schmecken muss man, wie die leicht blumige Note mit Anklängen an Nüsse und Schokolade ein perfektes Risotto macht. Hier findet der *Lungo Bio Crema* nicht nur den nötigen Entfaltungsspielraum, sondern auch die Partner für einen ganz großen Gaumenauftritt.

Zutaten: Risotto & Deko-Crunch

300 g Risottoreis
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
100 ml Rotwein zum Ablöschen
750 ml Brühe
100 g geriebenen Parmesan plus 1 großes Stück Parmesan
1 Esslöffel Butter
Salz und Pfeffer
110 ml Kaffee (1 Kapsel)
je 80 g Rohschinken und würziger Käse für Deko-Crunch
Basilikum

Zubereitung: Deko-Crunch

Für den Rohschinken-Käse-Crunch den Schinken in schmale Streifen schneiden, den Käse fein reiben und beides separat auf ein mit Backpapier belegtes Blech im Backofen bei 180 Grad 8 Minuten backen. Auf einem Gitter erkalten lassen, in Stücke brechen und später Risotto damit dekorieren.



Zubereitung: Risotto

Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln, in einem Topf mit etwas Olivenöl andünsten bis sie glasig sind. Den Risottoreis dazugeben, kräftig umrühren und mit andünsten. Nach ca. 2-3 Minuten mit Rotwein ablöschen. Den Risottoreis bei mittlerer Hitze (ca. 70 Grad) regelmäßig umrühren und die heiße Brühe nach und nach dazugeben. Nach 15 bis 20 Minuten ist der Risottoreis schön bissfest und cremig. Espresso unterrühren, mit Salz, Pfeffer und geriebenem Parmesan abschmecken.

Tipp: Wenn das Risotto bissfest ist, Topf von der Platte nehmen, einen Esslöffel Butter unterheben, Deckel darauf und ein paar Minuten stehen lassen. Beim Servieren ist der Risottoreis so schön cremig.

Das Beste kommt zum Schluss: Kaffee-Rind auf Blauem Kraut

Hier haben die Schweizer Kaffeespezialisten noch einmal ihre ganze Expertise aufgeboden und rund um den kraftvollen, vollmundigen *Espresso Per Macchiato* ein Jubiläumsrezept kreiert, das auch nach weiteren zehn Jahren Cremesso hoffentlich noch Maßstäbe setzen wird. Schöner kann man Kaffeegenuss außerhalb der Tasse kaum inszenieren – leckerer auch nicht.

Zutaten: Salat

400 g Blaukraut (halbiert, dünn aufgeschnitten)

100 g Blaubeeren (halbiert)

Micro Leaves zum Garnieren

Zutaten: Sauce

40 ml Aceto Balsamico bianco

15 g Zucker

20 g süßer, mittelscharfer Senf

60 g rote Zwiebeln

Salz und Pfeffer nach Geschmack

120 ml Olivenöl



Zubereitung: Sauce

Alle Zutaten bis auf das Öl mit dem Stabmixer pürieren. Anschließend Öl nach und nach unter ständigem Weitermischen begeben, bis eine homogene Masse entsteht. Fertige Vinaigrette mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Salat geben.

Zutaten: Entrecôte

200 g Entrecôte
150 ml Sojasauce
150 ml Kaffee (2 Kapseln, abmessen)
Fleur de Sel nach Geschmack

Zubereitung: Entrecôte

Das Entrecôte scharf anbraten, den Kaffee mit Sojasauce vermengen und Entrecôte darin einlegen, danach 120 Minuten kühl stellen.

Das Entrecôte dünn aufschneiden, auf dem Salat anrichten, Fleur de Sel darüber streuen und kalt servieren.

Bildmaterial zum Download finden Sie unter <http://bit.ly/cremessso10Jahre>
Abdruck honorarfrei, Beleg erbeten!

Diese und sechs weitere Rezepte, ein Gewinnspiel sowie Spotify-Listen mit einer Auswahl von zu den Rezepten passenden Musiktiteln finden Sie unter www.cremesso.de/10Jahre.

Über Cremesso

Cremesso ist die internationale Marke der Schweizer Delica AG, einer 100 prozentigen Tochtergesellschaft der Migros Group. Delica verarbeitet pro Jahr ungefähr 17.000 Tonnen Rohkaffee und ist somit eine der größten Röstereien der Schweiz. Jährlich werden neben vielen anderen Kaffeeprodukten über eine Milliarde Kapseln produziert. Die internationale Ausrichtung von Cremesso reicht neben Deutschland und Österreich bis nach Spanien, Russland, Ungarn, die Slowakei, Tschechien, Israel und die Vereinigten Arabischen Emirate. In Deutschland ist Cremesso bei Netto Marken-Discount und Edeka Südbayern erhältlich. Mehr Informationen unter www.cremesso.de.



Pressekontakt Cremesso

Christian Fischler

FREIBEUTER | PR & Social Media

Schanzenstraße 81, 20357 Hamburg

Tel: +49 (0)40 22 82 10 040

cremessO@freibeuter.de