

feintrinker  
michael merz

## Gefleckte Milch

Für «latte macchiato», wie er im Latino in Zürich so perfekt auf den Tisch kommt, soll der Milchschaum fest wie steifer Eischnee sein. Darunter liegt dann brauner Kaffee über einer blendend-weißen Milchsicht. Dazu erhitzt man Vollmilch am besten in einem Metalltopf mit der Dampfdüse einer Kaffeemaschine. Man bläst dabei die Milch richtiggehend zu einem festen Schaum auf. Erst an der Oberfläche, dann immer tiefer, bis sich Schaum und Restmilch zum Schluss völlig vermischen. Heiss soll diese Milchmasse sein. Aber nicht heisser als 65 Grad, weil sie sonst einen verbrannten Geschmack bekommt. Alles in ein hohes Glas giessen und zwei Minuten abstehen lassen. Jetzt trennen sich die schwerere Milch und der leichtere Schaum aufs Neue. Dann einen frischen Espresso, das sind etwa 20 bis 30 ml starker, aber auch aromatischer Kaffee, direkt durch den Schaum auf die Milchsicht giessen. Das Glas danach vorsichtig auftragen, denn Kaffee und Milch sollen sich bloss langsam vermischen. Zu gefleckter Milch, «latte macchiato», eben. ☉

### DER PERFEKTE LATTE MACCHIATO

So, wie ihn das Ristorante Latino an der Seegartenstrasse 14, im Zürcher Seefeld macht: 2 dl zum Preis von Fr. 5.50

