

EIS

EISCREME, SORBET, GRANITÉ
EIS AM STIEL
EISTORTEN UND PARFAITS

HAUSGEMACHT

ELISABETH JOHANSSON









EIS

**EISCREME, SORBET, GRANITÉ,
EIS AM STIEL,
EISTORTEN UND PARFAITS**

ELISABETH JOHANSSON





Willkommen	9
Eiscreme	11
Parfait, Semifreddo und Frischkäseis	41
Eis am Stiel: Paletas und Ice Pops	55
Sorbet und Granité	81
Eisterrinen, Eistorten und klassische Eisspezialitäten	103
Spezielle Eissorten	127
Saucen und Garnituren	141
Rezeptverzeichnis	154
Danksagung	157



Willkommen!

Eis zuzubereiten habe ich immer schon geliebt, daher war es mir ein riesiges Vergnügen, dieses Buch machen zu dürfen. Zusätzlich motiviert hat mich, dass es inzwischen sehr beliebt geworden ist, Eis selbst herzustellen. Denn nur bei hausgemachtem Eis kennt man alle Inhaltsstoffe und kann zudem seine ganz eigenen kreativen Varianten entwickeln.

Besonders spannend ist es für mich, Ihnen einige Paleta-Rezepte vorstellen zu dürfen. Paletas sind in ihrem Ursprungsland Mexiko überaus populär; man kauft sie dort an einfachen kleinen Eisbuden an der Straße oder macht sie selbst. Es handelt sich dabei um ein Eis am Stiel, das aus frischem Obst und Fruchtsaft hergestellt wird. Darüber hinaus präsentiere ich Ihnen ein paar Eis-am-Stiel-Rezepte, die auf klassischen Drinks basieren und die man zu einem Sommerfest als außergewöhnlichen »Aperitif« reichen kann. Zudem verrate ich Ihnen auch einige lohnenswerte Rezepte für cremiges Eis am Stiel und Ice Pops, jene Eis-Lollies, die man in trendigen Eiscremebars in New York schleckt.

Selbstverständlich dürfen auch Rezepte für klassische Eiscreme in vielen verschiedenen Geschmacksrichtungen nicht fehlen. Dazu gibt es eine schöne Auswahl an Parfait-, Semifreddo- und Frischkäseis-Zubereitungen. Nicht zu vergessen farbenfrohe Eisterrinen und Eistorten, die einfach herzustellen sind, aber immer sehr viel Eindruck machen. Schließlich gibt es noch ein Kapitel mit Eis, das ohne Milch oder Ei hergestellt wird. Und selbstverständlich darf auch das Drumherum wie Saucen, Gebäck und Streusel nicht fehlen.

Ich hoffe, Sie werden an diesem eisigen Buch viel Freude haben!

Elisabeth Johansson



Eiscreme

Selbst gemachte Eiscreme ist ein ganz besonderer Genuss. Beim Erwärmen der Zutaten sollte immer ein Thermometer verwendet und der Topf vom Herd genommen werden, sobald die Mischung 84–85 Grad erreicht hat. Sie darf nicht kochen, denn sonst gerinnt das Ei – und statt Eis können Sie dann nur »Rührei« servieren ... Falls Sie kein Thermometer besitzen, erhitzen Sie die Masse eher zu wenig als zu viel. So wird die Eiscreme vielleicht nicht ganz so cremig, misslingt aber sicher nicht.

Ich lasse die Eismasse oft über Nacht im Kühlschrank durchziehen, damit die im Ei enthaltenen Proteine genügend Zeit haben aufzuquellen; dadurch wird die Masse cremiger und geschmeidiger. Man kann die Masse aber auch ohne Ruhephase in die Eismaschine geben, dann muss sie aber zuvor gut heruntergekühlt werden. Eine Ausnahme bildet Schokoladeneis, das auch ohne Ruhephase schön cremig wird.

Das Eis ist fertig und kann aus der Eismaschine genommen werden, sobald die Konsistenz fest und cremig ist. In einer haushaltsüblichen Eismaschine dauert es zwischen 20 und 50 Minuten, bis ein Liter Eis die gewünschte Konsistenz hat. Das kann von Gerät zu Gerät stark variieren. Vor dem Servieren sollte die Eiscreme ein bis zwei Stunden tiefgekühlt werden. In größeren Eismaschinen mit besserer Gefrierleistung lassen sich auch mehrere Liter Eis innerhalb von ein paar Minuten herstellen, und man kann das Eis auch sofort essen!

Wenn Sie keine Eismaschine haben, müssen Sie die Eismasse während des Gefriervorgangs zwei- bis dreimal durchrühren. Das Resultat wird dann allerdings nicht ganz so cremig. In diesem Fall empfehle ich Ihnen stattdessen meine Parfaits oder Frischkäseeeisorten (siehe Seite 41ff.).

In meinen Rezepten verwende ich immer fettreduzierte Milch mit 1,5 bis 3 Prozent Fettanteil. Bei Milch mit weniger Fett (z. B. Magermilch) bleiben im Eis viele Eiskristalle spürbar. Hausgemachtes Eis hält sich im Gefrierfach mindestens drei bis vier Monate. Soll es länger aufbewahrt werden und sind frische Beeren darin enthalten, empfiehlt es sich, zunächst einen Zuckersirup herzustellen (siehe Seite 144). Die Beeren werden dann in die noch lauwarme Zuckerlösung gelegt und ein paar Stunden darin ziehen gelassen. Dann abseihen und die Beeren unter die Eismasse heben. Durch den Zucker gefrieren die Beeren nicht so stark durch und halten länger. Die meisten Rezepte in diesem Kapitel ergeben etwa einen Liter Eiscreme.

VANILLEEIS

Für 6–8 Portionen

1 Vanillestange
400 ml Milch
300 ml Rahm (Sahne)
6 Eigelb
160 g Zucker

Die Vanillestange längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Milch, Rahm, Vanillestange und -mark in einem Topf mit dickem Boden aufkochen. Dann vom Herd nehmen. Eigelbe und Zucker in einer separaten Schüssel schaumig schlagen. Die heiße Rahm-Milch-Mischung in gleichmäßigem Strahl unter ständigem Rühren zur Eimasse gießen, wieder in den Topf umfüllen und unter Rühren auf 85 Grad erhitzen, bis die Masse andickt. Vom Herd nehmen; sie darf nicht kochen!

Die Eismasse in einen Behälter füllen und am besten über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Andernfalls vor dem Gefrieren in der Eismaschine 5–10 Minuten tiefkühlen. Die Masse durch ein Sieb abseihen und in der Eismaschine gefrieren lassen. Die Eiscreme in eine Schüssel füllen und vor dem Servieren 1–2 Stunden tiefkühlen.

HIMBEEREIS

Für 6–8 Portionen

1 Rezeptmenge Vanilleeis
300 g Himbeerpüree von pürierten,
durchpassierten Himbeeren
60 g frische Himbeeren, nach Belieben

Die Vanilleeismasse mit dem Beerenpüree verrühren und in der Eismaschine gefrieren lassen. In einen Behälter füllen und mit frischen Himbeeren bestreuen. Das Eis vor dem Servieren mindestens 1 Stunde tiefkühlen.

ERDBEEREIS

Für 6–8 Portionen

1 Rezeptmenge Vanilleeis
300 g Erdbeerpüree von frischen
pürierten Erdbeeren

Die Vanilleeismasse mit dem Beerenpüree verrühren und in der Eismaschine gefrieren lassen. Das Eis in einen Behälter füllen und vor dem Servieren mindestens 1–2 Stunden tiefkühlen.

»Wann genau das Speiseeis erfunden wurde, ist unklar. Es gibt allerdings Belege dafür, dass sowohl die alten Griechen und Römer wie auch die Chinesen schon eine einfache Art von Eis kannten.«





HAGEBUTTENEIS MIT GERÖSTETEM MÜSLI

Für 6–8 Portionen

- 50 g Hagebuttenpulver (gemahlene Hagebuttenschalen, Apotheke oder Reformhaus)
- 1 Rezeptmenge Vanilleeis (siehe Seite 12)

GERÖSTETES MÜSLI

- 50 g Haselnüsse
- 50 g kernige Haferflocken
- 10 g Weizenkleie
- 30 g feine Haferflocken
- 70 g Sonnenblumenkerne
- 70 g Kürbiskerne
- 2 EL Raps- oder Sonnenblumenöl
- 2 EL Wasser
- 2 EL flüssiger Honig

Für das Eis das Hagebuttenpulver mit Eigelben und Zucker schaumig schlagen. Dann gemäß Rezept Seite 12 weiterverfahren.

Für das geröstete Müsli den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Haselnüsse in einer trockenen Pfanne rösten, bis die Haut zu reißen beginnt. Auf ein sauberes Geschirrtuch geben und die Haut abreiben. Nüsse, Flocken, Kerne und Kleie auf dem Blech verteilen. Öl, Wasser und Honig verrühren. Über die Müslimischung träufeln, gut wenden und in der Mitte des vorgeheizten Ofens etwa 25 Minuten rösten. Gelegentlich umrühren. Auf dem Backblech über Nacht auskühlen lassen.

MINZEIS

Für 6–8 Portionen

- 1 Rezeptmenge Vanilleeis (siehe Seite 12)
- 1 Handvoll frische Minzeblätter, gehackt
- 4–5 Tropfen Pfefferminzöl

Das Vanilleeis zubereiten und in der Eismaschine gefrieren, bis es kalt und cremig ist. Dann Minze und Pfefferminzöl hinzufügen und weiter gefrieren lassen. Das fertige Eis in einen Behälter füllen und vor dem Servieren mindestens 1 Stunde tiefkühlen.

GRÜNTÉE-EIS

Für 6–8 Portionen

- 1 Rezeptmenge Vanilleeis (siehe Seite 12)
- 2 EL Matchapulver (gemahlener Grüntee)
- 1 Limette, fein abgeriebene Schale und 1 TL Saft

Das Matchapulver mit Eigelben und Zucker schaumig schlagen. Die heiße Rahm-Milch-Mischung darunterrühren und alles auf 85 Grad erhitzen. Die Masse durch ein Sieb abseihen und völlig auskühlen lassen. Limettenschale und -saft hinzufügen. In der Eismaschine gefrieren lassen. Das fertige Eis in einen Behälter füllen und vor dem Servieren mindestens 1 Stunde tiefkühlen.

LEMON-PIE-EIS

Für 8 Portionen

LEMON CURD

25 g Butter

100 g Zucker

1½ Zitronen, abgeriebene Schale und Saft

1 Ei

1 Eigelb

VANILLESTREUSEL

40 g Butter

60 g Weizenmehl

2 EL Zucker

1 TL Vanillezucker

1 Rezeptmenge Vanilleeis (siehe Seite 12)

10 kleine Baisers (Meringues), zerstoßen

Für den Lemon Curd die Butter mit Zucker, Zitronenschale und -saft in einem Topf bei geringer Hitze schmelzen. Dann vom Herd nehmen. Ei und Eigelb in einer Schüssel verquirlen und unter kräftigem Rühren zur Mischung im Topf geben. Zurück auf den Herd stellen und köchelnd eindicken lassen; die Masse darf aber nicht kochen. Durch ein Sieb abseihen und bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Für die Vanillestreusel den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Die Butter würfeln und in einer Schüssel mit Mehl, Zucker und Vanillezucker krümelig verreiben. Die Streusel auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im Ofen etwa 10 Minuten goldbraun rösten. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Das Vanilleeis in der Eismaschine gefrieren lassen. Das Eis abwechselnd mit Lemon Curd, zerstoßenem Baiser und Vanillestreuseln in einen Behälter schichten und vor dem Servieren mindestens 1 Stunde tiefkühlen. Zum Servieren Eiskugeln abstechen.

KARAMELL-PEKANNUSS-EIS

Für 6–8 Portionen

3 EL Rohrzucker

100 g Pekannüsse

1 Rezeptmenge Vanilleeis (siehe Seite 12)

50–100 ml Karamellsauce (siehe Seite 142)

Den Zucker mit 1 Esslöffel Wasser in einem Topf zu Karamell schmelzen. Vom Herd nehmen und rasch die Nüsse daruntermengen. Auf einem Blatt Backpapier abkühlen lassen, dann grob hacken.

Das Vanilleeis in der Eismaschine gefrieren lassen, dann die Nüsse darunterheben. Das Eis abwechselnd mit der Karamellsauce in einen Behälter schichten. Vor dem Servieren mindestens 1 Stunde tiefkühlen.





BLAUBEEREIS

Für 6–8 Portionen

1 Rezeptmenge Vanilleeis (siehe Seite 12)
300 g Blaubeerpüree von pürierten
frischen Blaubeeren
70 g ganze frische Blaubeeren, nach
Belieben

Die Eismasse mit dem Beerenpüree verrühren
und in der Eismaschine gefrieren lassen.
Das Eis in einen Behälter füllen und nach
Belieben mit frischen Blaubeeren bestreuen.
Vor dem Servieren mindestens 1 Stunde
tiefkühlen.

SCHWEDENPUNSCHS

Für 6–8 Portionen

60 g Sultaninen
3 EL Schwedenpunsch
1 Rezeptmenge Vanilleeis (siehe Seite 12)
50 g Zartbitterschokolade (50–60 %
Kakaogehalt), gehackt
50 g Haselnüsse, trocken geröstet (siehe
Seite 15), gehackt

Die Sultaninen einige Stunden im Punsch
ziehen lassen. Das Vanilleeis zubereiten
und in der Eismaschine halb gefrieren lassen.
Die eingeweichten Sultaninen, Schokolade
und Haselnüsse hinzufügen und fertig gefrie-
ren lassen.

MARONENEIS

Für 6–8 Portionen

1 Rezeptmenge Vanilleeis (siehe Seite 12)
1 EL ungesüßtes Kakaopulver
150–200 g Maronenmus (Fertigprodukt)

Das Vanilleeis zubereiten und dabei den Kakao
mit der Rahmmischung aufkochen. Sobald
die Masse lauwarm ist, das Maronenmus
unterrühren. Abkühlen und in der Eismaschine
gefrieren lassen. Das fertige Eis vor dem
Servieren mindestens 1 Stunde tiefkühlen.

STRACCIATELLAEIS

Für 6–8 Portionen

1 Rezeptmenge Vanilleeis (siehe Seite 12)
3 cl Marsala
100 g Zartbitterschokolade (50–70 %
Kakaogehalt), gehackt

Das Vanilleeis zubereiten und in der Eis-
maschine fast fertig gefrieren lassen.
Den Marsala hinzufügen und das Eis zu
Ende gefrieren.

Die Schokolade in der Mikrowelle oder über
einem heißen Wasserbad schmelzen. Rasch
bei laufendem Motor zum Eis in die Eis-
maschine gießen und abschalten, sobald die
Schokolade sich in Splittern im Eis verteilt
hat (alternativ die Schokolade reiben und
unter das fast fertige Eis ziehen). Das fertige
Eis in einen Behälter füllen und vor dem
Servieren mindestens 1 Stunde tiefkühlen.

DULCE DE LECHE

Für 6–8 Portionen

- 1 Dose gezuckerte Kondensmilch (400 g)
- 1 Rezeptmenge Vanilleeis (siehe Seite 12)

Die Kondensmilchdose ungeöffnet in einem Topf mit Wasser bedeckt etwa 3½ Stunden köcheln. Danach ist der Zucker karamellisiert und eine dicke Karamellcreme entstanden. Die Dose abkühlen lassen, vorsichtig öffnen, die Dose steht unter Druck, und den Inhalt umrühren.

Das Vanilleeis zubereiten und in der Eismaschine gefrieren lassen. Abwechselnd Eis und die Hälfte der Karamellcreme in einen Behälter schichten und mindestens 1 Stunde tiefkühlen. Die verbliebene Creme zum Eis servieren. Dazu Biscotti reichen.

RUMROSINENEIS

Für 6–8 Portionen

- 60 g Rosinen
- 2 EL brauner Rum
- 1 Rezeptmenge Zuckersirup (siehe Seite 144)
- 1 Rezeptmenge Vanilleeis (siehe Seite 12)

Die Rosinen ein paar Stunden in Rum und Zuckersirup ziehen lassen.

Das Vanilleeis zubereiten und in der Eismaschine halb gefrieren lassen. Die Rumrosinen hinzufügen und das Eis zu Ende gefrieren.

Besonders lecker wird es, wenn man noch 50 g gehackte Zartbitterschokolade untermengt.

Das fertige Eis in einen Behälter füllen und vor dem Servieren mindestens 1 Stunde tiefkühlen.

AHORN-WALNUSS-EIS

Für 6–8 Portionen

- 1 Rezeptmenge Vanilleeis (siehe Seite 12)
- 140 ml Ahornsirup
- 100 g Walnüsse, gehackt

Im Rezept für Vanilleeis die Hälfte des Zuckers durch die 140 ml Ahornsirup ersetzen. Das Eis in der Eismaschine gefrieren lassen, dann die Nüsse unterheben. Das fertige Eis in einen Behälter füllen und vor dem Servieren mindestens 1 Stunde tiefkühlen.

IRISH-COFFEE-EIS

Für 6–8 Portionen

- 1 Rezeptmenge Vanilleeis (siehe Seite 12), dabei 80 g Zucker durch 80 g Farin-zucker ersetzen
- 4 Espresso
- 3 cl Whisky

Die Eismasse mit Espresso und Whisky verrühren und in der Eismaschine gefrieren lassen. Das fertige Eis vor dem Servieren mindestens 1 Stunde tiefkühlen.

SCHOKOLADENEIS

Für 6–8 Portionen

½ Vanillestange
300 ml Milch
200 ml Rahm (Sahne)
1 EL Honig
5 Eigelb
80 g Zucker
125 g Zartbitterschokolade
(50–70 % Kakaoanteil), gehackt

Die Vanillestange längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Milch, Rahm, Vanillestange samt -mark und Honig in einem Topf mit dickem Boden aufkochen. Vom Herd nehmen. Eigelbe und Zucker in einer separaten Schüssel schaumig schlagen. Die heiße Rahm-Milch-Mischung in gleichmäßigem Strahl unter die Eimasse rühren, wieder in den Topf füllen und unter Rühren auf 85 Grad erhitzen, bis die Masse andickt. Vom Herd nehmen; sie darf nicht kochen.

Die gehackte Schokolade in eine große Schüssel geben, die heiße Eismasse darübergießen und rühren, bis die Schokolade geschmolzen ist. Durch ein Sieb abseihen und möglichst in einem Eiswasserbad abkühlen lassen. In der Eismaschine gefrieren lassen. Das Eis in einen Behälter füllen und vor dem Servieren mindestens 1 Stunde tiefkühlen.

SCHOKOLADENEIS MIT KAKAONIBS-KROKANT

Für 6–8 Portionen

40 g Zucker
1 EL Kakaonibs (geröstete, gebrochene
Kakaobohnen)
1 Rezeptmenge Schokoladeneis
(siehe links)

Den Zucker mit 1 Esslöffel Wasser in einem Topf zu einem hellen Karamell schmelzen. Vom Herd nehmen, rasch die Kakaonibs daruntermengen, auf ein Stück Backpapier geben und abkühlen lassen. Dann hacken oder in der Küchenmaschine zerkleinern.

Das Schokoladeneis zubereiten und in der Eismaschine gefrieren lassen, dann den Kakaonibs-Krokant darunterheben. Das Eis in einen Behälter füllen und vor dem Servieren mindestens 1 Stunde tiefkühlen.

KLADDKAKA-EIS

Für 6–8 Portionen

- 2 Stücke Kladdkaka (siehe Seite 152)
- 1 Rezeptmenge Schokoladeneis (siehe Seite 21)

Den Kladdkaka klein würfeln.

Das Schokoladeneis zubereiten und in der Eismaschine gefrieren lassen. Das Eis in einen Behälter füllen und die Kuchenstücke unterheben. Das fertige Eis vor dem Servieren mindestens 1 Stunde tiefkühlen.

ROCKY-ROAD-EIS

Für 6–8 Portionen

- 1 Rezeptmenge Schokoladeneis (siehe Seite 21)
- 50 g Mini-Marshmallows oder große Marshmallows, zerkleinert
- 100 g Walnüsse oder Pekannüsse, grob gehackt

Das Schokoladeneis zubereiten und in der Eismaschine gefrieren lassen. Das Eis in einen Behälter füllen, Marshmallows und Nüsse unterheben. Das fertige Eis vor dem Servieren mindestens 1 Stunde tiefkühlen.

SCHOKOLADENTRÜFFELEIS

Für 6–8 Portionen

- 75 ml Rahm (Sahne)
- 50 g Zartbitterschokolade (50–70 % Kakao-gehalt), gehackt
- 1 Rezeptmenge Schokoladeneis (siehe Seite 21)

Den Rahm aufkochen, über die Schokolade gießen und rühren, bis die Schokolade geschmolzen ist. Die Schokoladenmasse in eine Einwegspritze füllen und bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Das Schokoladeneis zubereiten und in der Eismaschine gefrieren lassen. Eis und Schokoladenmasse abwechselnd in einen Behälter schichten und die Schokoladenmasse dabei wellenförmig daraufträufeln. Das Eis vor dem Servieren mindestens 1 Stunde tiefkühlen. Nach Belieben mit Haselnussstreuseln garnieren (siehe Seite 145).

KAFFEE-EIS

Für 6–8 Portionen

- 1 Rezeptmenge Vanilleeis (siehe Seite 12)
- 4 cl Espresso aus Arabica-Kaffee

Das Eis zubereiten, den Espresso unterrühren und in der Eismaschine gefrieren lassen. Das fertige Eis in einen Behälter füllen und vor dem Servieren mindestens 1 Stunde tiefkühlen. Mit Kakaonibs oder gehackter Schokolade garnieren.





KOKOSEIS

Für 6–8 Portionen

1 Vanillestange
400 ml Milch
100 ml Rahm (Sahne)
200 ml Kokosmilch
6 Eigelb
160 g Zucker
2 EL Kokosraspel

Die Vanillestange längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Milch, Rahm, Kokosmilch sowie Vanillestange und -mark in einem Topf mit dickem Boden aufkochen. Dann vom Herd nehmen. Eigelbe und Zucker in einer separaten Schüssel schaumig schlagen.

Die heiße Rahm-Milch-Mischung in gleichmäßigem Strahl unter die Eimasse rühren und zurück in den Topf füllen. Die Masse unter Rühren auf 85 Grad erhitzen, bis sie andickt. Vom Herd nehmen; sie darf nicht kochen.

Die Masse in einen Behälter füllen und am besten über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Andernfalls vor der Verarbeitung in der Eismaschine 5–10 Minuten tiefkühlen. Die Masse durch ein Sieb abseihen und in der Eismaschine gefrieren lassen. In einen Behälter füllen und mit Kokosraspeln bestreuen. Vor dem Servieren mindestens 1–2 Stunden tiefkühlen.

WEISSES SCHOKOLADENEIS

Für 6–8 Portionen

400 ml Milch
300 ml Rahm (Sahne)
5 Eigelb
80 g Zucker
125 g weiße Schokolade, gehackt

Milch und Rahm in einem Topf aufkochen, dann vom Herd nehmen. Eigelbe und Zucker in einer separaten Schüssel schaumig schlagen. Die heiße Rahm-Milch-Mischung in gleichmäßigem Strahl unter die Eimasse rühren, zurück in den Topf füllen und unter Rühren auf 85 Grad erhitzen, bis die Masse andickt. Vom Herd nehmen; sie darf nicht kochen.

Die gehackte weiße Schokolade in eine große Schüssel geben, die heiße Eismasse darüber gießen und rühren, bis die Schokolade geschmolzen ist. Durch ein Sieb abseihen und in einem Eiswasserbad abkühlen lassen. In der Eismaschine zu Eis gefrieren lassen. Das Eis in einen Behälter füllen und vor dem Servieren mindestens 1 Stunde tiefkühlen.

APRIKOSENEIS MIT HONIG-CRUNCH

Für 6–8 Portionen

1 Vanillestange
400 ml Milch
300 ml Rahm (Sahne)
6 Eigelb
160 g Zucker
300 g Aprikosenpüree aus ca. 8 reifen,
entsteinten frischen Aprikosen

HONIG-CRUNCH
100 g Zucker
50 ml Wasser
75 g heller Zuckerrübensirup
75 g flüssiger Honig
1 TL Vanillezucker
25 g weiche Butter
1½ TL Natron

Die Vanillestange längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Milch, Rahm, Vanillestange und -mark in einem Topf aufkochen, dann vom Herd nehmen. Eigelbe und Zucker in einer separaten Schüssel schaumig schlagen. Die heiße Rahm-Milch-Mischung in gleichmäßigem Strahl unter die Eimasse rühren, zurück in den Topf füllen und unter Rühren auf 85 Grad erhitzen, bis die Masse andickt. Vom Herd nehmen; sie darf nicht kochen.

Die Masse in eine Schüssel füllen und am besten über Nacht im Kühlschrank ruhen

lassen; andernfalls vor der Verarbeitung in der Eismaschine im Kühlschrank abkühlen lassen. Die Masse durch ein Sieb abseihen, das Aprikosenpüree unterrühren und in der Eismaschine gefrieren lassen. Das fertige Eis in einen Behälter füllen und vor dem Servieren 1–2 Stunden tiefkühlen.

Für den Honig-Crunch ein Backblech mit Backpapier auslegen. Zucker, Wasser, Zuckerrübensirup und Honig in einen Topf geben und langsam zum Kochen bringen. Die Hitze erhöhen und 5–10 Minuten unter gelegentlichem Rühren, damit nichts am Topfboden anhaftet, kochen lassen. Dann vom Herd nehmen.

Vanillezucker, Butter und Natron mit einem Holzlöffel darunterrühren. Den schäumenden Karamell rasch auf das Backpapier gießen und schnell verstreichen. Fest werden lassen, dann in Stücke brechen, grob zerstoßen und über das Aprikoseneis streuen.

Den Crunch zwischen Lagen von Backpapier in einem luftdicht verschließbaren Behälter aufbewahren.

Aprikoseneis mit Honig-Crunch



KIRSCHS

Für 6–8 Portionen

250 g entsteinte Kirschen

50 ml Wasser

40 g Zucker

1 Vanillestange

400 ml Milch

300 ml Rahm (Sahne)

6 Eigelb

160 g Zucker

Kirschen, Wasser und Zucker (40 g) in einem Topf aufkochen und ein paar Minuten kochen lassen, bis die Kirschen weich sind. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Die Masse in eine Schüssel füllen und am besten über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen; andernfalls vor der Verarbeitung in der Eismaschine im Kühlschrank abkühlen lassen.

Die Masse durch ein Sieb abseihen und in der Eismaschine gefrieren lassen. Das Eis abwechselnd mit den Kirschen in einen Behälter schichten. Vor dem Servieren mindestens 1–2 Stunden tiefkühlen.

Tipp: Kirschenentsteiner sind in der Kirschsaison ein nützliches Werkzeug. Sie sind in gut sortierten Haushaltswarenläden erhältlich.

28

Die Vanillestange längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Milch, Rahm, Vanillestange und -mark in einem Topf aufkochen, dann vom Herd nehmen. Eigelbe und Zucker in einer separaten Schüssel schaumig schlagen. Die heiße Rahm-Milch-Mischung in gleichmäßigem Strahl unter die Eimasse rühren, zurück in den Topf füllen und unter Rühren auf 85 Grad erhitzen, bis die Masse andickt. Vom Herd nehmen; sie darf nicht kochen.





SAFRAN-ORANGEN-EIS MIT MANDELKROKANT

Für 6–8 Portionen

KANDIERTE MANDELN

40 g Zucker

100 g Mandeln

SAFRAN-ORANGEN-EIS

½ g Safranfäden

1 TL Zucker

1 TL Cognac

400 ml Milch

300 ml Rahm (Sahne)

6 Eigelb

160 g Zucker

1 Orange, abgeriebene Schale und 1 EL Saft

Für die Mandeln den Zucker mit 1 Esslöffel Wasser zu einem hellbraunen Karamell schmelzen. Die Mandeln rasch darunter rühren, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und abkühlen lassen. Dann die Mandeln grob hacken.

Für das Eis den Safran mit dem Zucker mischen, zerstoßen und mit dem Cognac verrühren. Zusammen mit Milch und Rahm in einem Topf aufkochen. Dann vom Herd nehmen. Eigelbe und Zucker in einer separaten Schüssel schaumig schlagen. Die heiße Rahm-Milch-Mischung in gleichmäßigem Strahl unter die Eimasse rühren, zurück in den Topf füllen und unter Rühren auf 85 Grad erhitzen, bis die Masse andickt. Vom Herd nehmen; sie darf nicht kochen. Die Masse in eine Schüssel füllen und im Kühlschrank abkühlen lassen.

Orangenschale und -saft hinzufügen. Die Masse durch ein Sieb abseihen und in der Eismaschine gefrieren lassen. Das Mandelkrokant unterheben. Das Eis vor dem Servieren mindestens 1 Stunde tiefkühlen.

PFEFFERKUCHENEIS

Für 6–8 Portionen

400 ml Milch

300 ml Rahm (Sahne)

1½ EL Lebkuchengewürz (Zimt, Nelke, Ingwer, Kardamom)

6 Eigelb

120 g Zucker

40 g Farinzucker

10–12 schwedische Pfefferkuchen (Ikea)

Milch, Rahm und Lebkuchengewürz in einem Topf aufkochen. Eigelbe, Zucker und Farinzucker separat schaumig schlagen. Die heiße Rahm-Milch-Mischung über die Eimasse gießen, verrühren, zurück in den Topf füllen und unter kräftigem Rühren auf 85 Grad erhitzen, bis die Masse andickt. Sie darf nicht kochen. Die Masse in eine Schüssel füllen und im Kühlschrank abkühlen lassen. Die Masse durch ein Sieb abseihen und in der Eismaschine zu einem festen, cremigen Eis gefrieren. Die Pfefferkuchen grob zerstoßen oder hacken. Das Eis abwechselnd mit den Pfefferkuchenbröseln in einen Behälter füllen und vor dem Servieren mindestens 1 Stunde tiefkühlen.

SALZ-KARAMELL-EIS

Für 6–8 Portionen

KARAMELL

80 g Zucker

150–200 ml Rahm (Sahne)

EISCREME

1 Vanillestange

400 ml Milch

200 ml Rahm (Sahne)

6 Eigelb

80 g Rohrzucker oder raffiniertes Zucker

knapp ½ TL feines Meersalz

Für den Karamell den Zucker mit 2 Esslöffeln Wasser in einem Topf zu einem hellen Karamell kochen. Vom Herd nehmen und den Rahm dazugießen. (Vorsicht: Es kann spritzen!) Den Topf zurück auf den Herd stellen, umrühren und köcheln lassen, bis der Zucker geschmolzen ist. Vom Herd nehmen.

Für die Eiscreme die Vanillestange längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Milch, Rahm, Vanillestange und -mark in einem Topf aufkochen, dann vom Herd nehmen. Eigelbe und Zucker in einer separaten Schüssel schaumig schlagen. Die heiße Rahm-Milch-Mischung in gleichmäßigem Strahl unter die Eimasse rühren, zurück in den Topf füllen und unter Rühren auf 85 Grad erhitzen, bis die Masse andickt. Vom Herd nehmen; sie darf nicht kochen. Salz und Karamell darunter-rühren. Die Masse durch ein Sieb abseihen, in einen Behälter füllen und im Kühlschrank abkühlen lassen. In der Eismaschine gefrieren

lassen. Das fertige Eis in einen Behälter füllen und vor dem Servieren 1–2 Stunden tiefkühlen.

WHISKYEIS

Für 6–8 Portionen

1 Vanillestange

400 ml Milch

300 ml Rahm (Sahne)

6 Eigelb

160 g Rohrzucker

4 EL Whisky

nach Belieben 100 g Macadamianüsse,
gehackt

Die Vanillestange längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Milch, Rahm, Vanillestange und -mark in einem Topf aufkochen, dann vom Herd nehmen.

Eigelbe und Rohrzucker in einer separaten Schüssel schaumig schlagen. Die heiße Rahm-Milch-Mischung in gleichmäßigem Strahl unter die Eimasse rühren, zurück in den Topf füllen und unter Rühren auf 85 Grad erhitzen, bis die Masse andickt. Vom Herd nehmen; sie darf nicht kochen. Die Masse in eine Schüssel füllen und am besten über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Masse durch ein Sieb abseihen, den Whisky hinzufügen und in der Eismaschine gefrieren lassen. Falls verwendet, die gehackten Nüsse darunterheben und das Eis vor dem Servieren mindestens 1–2 Stunden tiefkühlen.



RHABARBEREIS

Für 6–8 Portionen

250 g Rhabarber (ca. 2 Stangen)

80 g Zucker

50 ml Wasser

1 Vanillestange

400 ml Milch

400 ml Rahm (Sahne)

6 Eigelb

160 g Zucker

Schon leicht holzige Rhabarberstangen schälen. Junge, knackige Stangen brauchen nicht geschält zu werden. Den Rhabarber in Streifen schneiden und mit Zucker (80 g) und Wasser etwa 5 Minuten weich kochen. Abkühlen lassen.

Die Vanillestange längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Milch, Rahm, Vanillestange und -mark in einem Topf aufkochen, dann vom Herd nehmen. Eigelbe und Zucker in einer separaten Schüssel schaumig schlagen. Die heiße Rahm-Milch-Mischung in gleichmäßigem Strahl unter die Eimasse rühren, zurück in den Topf füllen und unter Rühren auf 85 Grad erhitzen, bis die Masse andickt. Vom Herd nehmen; sie darf nicht kochen. Die Masse in eine Schüssel füllen und am besten über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen oder vor der Verarbeitung in der Eismaschine abkühlen lassen und im Kühlschrank durchkühlen.

Die Masse durch ein Sieb abseihen und fast das gesamte Rhabarberkompott darunter-rühren. Den Rest oben daraufträufeln. Die Masse in der Eismaschine gefrieren lassen. Das fertige Eis in einen Behälter füllen und vor dem Servieren 1–2 Stunden tiefkühlen.

»Je mehr Fett das Eis enthält, desto cremiger wird es und desto langsamer schmilzt es.«





ERDNUSS-KARAMELL-EIS

Für 6–8 Portionen

½ Vanillestange
350 ml Milch
250 ml Rahm (Sahne)
1 EL Glukose oder Honig
5 Eigelb
120 g Rohrzucker
75 g Erdnüsse, grob gehackt
100 ml Karamellsauce (siehe Seite 142)

Die Vanillestange längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Milch, Rahm, Vanillestange und -mark sowie Glukose oder Honig in einem Topf aufkochen, dann vom Herd nehmen. Eigelbe und Zucker in einer separaten Schüssel schaumig schlagen. Die heiße Rahm-Milch-Mischung zur Eimasse gießen, zurück in den Topf füllen und unter Rühren auf 85 Grad erhitzen, bis die Masse andickt. Vom Herd nehmen; sie darf nicht kochen.

Die Masse durch ein feinmaschiges Sieb abseihen und abkühlen lassen. In einen mit Frischhaltefolie ausgelegten Behälter füllen und möglichst über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. So wird das Eis besonders fein und cremig.

Die Masse in der Eismaschine gefrieren lassen. Die Erdnüsse unterheben. Das Eis abwechselnd mit der Karamellsauce in einen Behälter schichten. Vor dem Servieren mindestens 1–2 Stunden tiefkühlen.

LAKRITZEIS

Für 6–8 Portionen

1 Vanillestange
400 ml Milch
300 ml Rahm (Sahne)
1 EL Lakritzgranulat oder 2 EL Lakritzpulver
6 Eigelb
160 g Zucker

Die Vanillestange längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Milch, Rahm, Vanillestange samt -mark sowie Lakritze in einem Topf aufkochen. Dann vom Herd nehmen. Eigelbe und Zucker in einer separaten Schüssel schaumig schlagen. Die heiße Rahm-Milch-Mischung in gleichmäßigem Strahl unter die Eimasse rühren, zurück in den Topf füllen und unter Rühren auf 85 Grad erhitzen, bis die Masse andickt. Vom Herd nehmen; sie darf nicht kochen. Die Masse durch ein Sieb abseihen und abkühlen lassen. In einen mit Frischhaltefolie ausgelegten Behälter füllen und möglichst über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. So wird das Eis besonders fein und cremig.

Die Masse in der Eismaschine gefrieren lassen. Das fertige Eis in einen Behälter füllen und vor dem Servieren 1–2 Stunden tiefkühlen.

SALZLAKRITZEIS

Für 6–8 Portionen

- 1 Rezeptmenge Lakritzeis (siehe Seite 37)
- 2 EL Salzlakritzpulver
- 1 Rezeptmenge Lakritzbaiserplatten
(siehe Seite 148)

Das Lakritzgranulat im Rezept für das Lakritzeis durch 2 Esslöffel Salzlakritzpulver ersetzen. Mit Lakritzbaisers und Himbeeren servieren.

LAKRITZEIS MIT SCHOKOLADEN-COOKIES

Für 6–8 Portionen

- 1 Rezeptmenge Lakritzeis (siehe Seite 37)
- 3–4 grob zerstoßene Schokoladen-Cookies
(siehe Seite 152)

Das Lakritzeis zubereiten und in der Eismaschine gefrieren lassen. Das Eis in einen Behälter füllen und die Keksstücke unterheben.

SÜSSHOLZ-ANIS-EIS

Für 6–8 Portionen

- 400 ml Milch
- 300 ml Rahm (Sahne)
- 1 EL gemahlene Anissamen
- 2 EL gemahlenes Süßholz
- 6 Eigelb
- 80 g weißer Zucker
- 80 g dunkler Muskovado-Zucker
- 2 cl Pernod

Milch, Rahm, Anis und Süßholz in einem Topf mit dickem Boden aufkochen, dann vom Herd nehmen. Eigelbe, weißen Zucker und Muskovado-Zucker in einer separaten Schüssel schaumig schlagen. Die heiße Rahm-Milch-Mischung in gleichmäßigem Strahl unter die Eimasse rühren, zurück in den Topf füllen und unter Rühren auf 85 Grad erhitzen, bis die Masse andickt. Vom Herd nehmen; sie darf nicht kochen.

Die Masse durch ein Sieb abseihen und abkühlen lassen. In einen mit Frischhaltefolie ausgelegten Behälter füllen und möglichst über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. So wird das Eis besonders fein und cremig. Den Pernod unterrühren und die Masse in der Eismaschine gefrieren lassen. Das fertige Eis in einen Behälter füllen und vor dem Servieren 1–2 Stunden tiefkühlen.







PARFAIT, SEMIFREDDO UND FRISCHKÄSEIS

Parfait, Semifreddo und Frischkäseis werden allesamt kalt angerührt und können ohne Eismaschine hergestellt werden.

Bei der Zubereitung eines Parfaits kann eigentlich nichts schiefgehen. Eigelbe und Zucker werden zu einer hellen, schaumigen Masse aufgeschlagen, anschließend Schlagrahm daruntergehoben und die Masse mit Schokolade, Früchten oder Nüssen variiert. Wer eine säuerliche Geschmacksnote liebt, kann einen Teil des Rahms durch Crème fraîche, Frischkäse oder Rahmjoghurt ersetzen. Das Parfait nur wenige Stunden ins Gefrierfach stellen. Wird es über Nacht tiefgekühlt, sollte man es vor dem Servieren 10–15 Minuten antauen lassen, damit es nicht zu fest ist.

Semifreddo ist italienisch und bedeutet so viel wie »halb gefroren«. Es ist die italienische Variante des Parfaits. Der Unterschied liegt darin, dass in einem Semifreddo auch das Eiweiß mitverarbeitet wird. Je mehr Eiweiß Sie verwenden, desto mehr Eiskristalle sind im fertigen Eis spürbar. Wie ein Parfait können Sie auch ein Semifreddo mit Schokolade, Früchten oder Nüssen aromatisieren. Lassen Sie es vor dem Servieren eine Weile antauen und reichen Sie es halb gefroren.

Parfaits

VANILLEPARFAIT

Für 8–10 Portionen

500 ml Rahm (Sahne)
5 Eigelb
60 g Puderzucker oder 80 g Zucker
1 EL Vanillezucker oder 1 Vanillestange
(siehe Tipp)

Den Rahm steif schlagen und in den Kühlschrank stellen. Eigelbe, Puderzucker oder Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Den Rahm unterheben, die Masse in einen Behälter füllen und 5–6 Stunden tiefkühlen. Alternativ in eine Kuchenform füllen und das Parfait darin etwa 6 Stunden tiefkühlen. Zum Servieren die Form in heißes Wasser tauchen und das Parfait auf einen Teller stürzen.

Tipp: Die Vanillestange längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Vanillestange und -mark mit dem Puderzucker oder Zucker mischen und einige Stunden durchziehen lassen, damit der Zucker den Vanillegeschmack annimmt. Die Stange entfernen und den Vanillezucker verwenden.

HASELNUSSPARFAIT

Für 10–12 Portionen

60 g Haselnüsse
500 ml Rahm (Sahne)
5 Eigelb
60 g Puderzucker
1 TL Vanillezucker
8 EL Nuss-Nougat-Creme (z. B. Nutella)

Die Haselnüsse in einer trockenen Pfanne rösten und die Haut abreiben (siehe Seite 15). Die Hälfte der Nüsse grob hacken.

Den Rahm steif schlagen. Eigelbe, Puderzucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Die Hälfte der Nuss-Nougat-Creme unterrühren, dann den Rahm darunterheben.

Eine Kastenform von 2 Liter Inhalt mit Frischhaltefolie auskleiden. Die Hälfte der Parfaitmasse hineinfüllen. Die verbliebene Nuss-Nougat-Creme in der Mikrowelle erhitzen, bis sie lauwarm und weniger fest ist. Die Hälfte der Creme wellenförmig auf die Parfaitmasse träufeln und mit den gehackten Nüssen bestreuen. Mit der verbliebenen Parfaitmasse bedecken, mit der restlichen Creme beträufeln und mit den ganzen Haselnüssen bestreuen. Die Form mindestens 5–6 Stunden tiefkühlen.

Zum Servieren das Parfait aus der Form heben, in Scheiben oder Stücke schneiden und nach Belieben mit frischen Pfirsichen und Himbeeren servieren. Oder mit einem Glas Dessertwein.





BLAUBEERPARFAIT

Für 6 Portionen

300 ml Rahm (Sahne)
3 Eigelb
30 g Puderzucker oder 40 g Zucker
1 TL Vanillezucker
150 g Blaubeerkonfitüre (siehe Seite 153)
2 EL Blaubeeren

Den Rahm steif schlagen. Eigelbe, Puderzucker oder Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. 100 g Blaubeerkonfitüre und den Rahm darunterheben. Die verbliebene Konfitüre abwechselnd mit der Parfaitmasse in eine Form schichten und mit Blaubeeren bestreuen. Mindestens 5–6 Stunden tiefkühlen. Anschließend mit Frischhaltefolie abdecken, falls das Parfait länger aufbewahrt werden soll.

Zum Servieren das Parfait aus der Form lösen. Mit heißer Schokoladensauce, ein paar zerstoßenen Cookies oder Baisers (siehe Seite 146 und 152) und Blaubeeren servieren.

PREISELBEERPARFAIT

Für 6 Portionen

300 ml Rahm (Sahne)
3 Eigelb
30 g Puderzucker oder 40 g Zucker
1 TL Vanillezucker
150 g Preiselbeerkonfitüre (siehe Seite 153)
2 EL frische Preiselbeeren

Den Rahm steif schlagen. Eigelbe, Puderzucker oder Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. 100 g Preiselbeerkonfitüre und den Rahm darunterheben. Die verbliebene Konfitüre abwechselnd mit der Parfaitmasse in eine Form schichten und mit Preiselbeeren bestreuen. Die Form mindestens 5–6 Stunden tiefkühlen. Anschließend mit Frischhaltefolie abdecken, falls das Parfait länger aufbewahrt werden soll.

MOLTEBEERPARFAIT

Für 6 Portionen

300 ml Rahm (Sahne)
3 Eigelb
30 g Puderzucker oder 40 g Zucker
1 TL Vanillezucker
150 g Moltebeerkonfitüre (siehe Seite 153)
2 EL Moltebeeren

Den Rahm steif schlagen. Eigelbe, Puderzucker oder Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. 100 g Moltebeerkonfitüre und den Rahm darunterheben. Die verbliebene Konfitüre abwechselnd mit der Parfaitmasse in eine Form schichten und mit Moltebeeren bestreuen. Die Form mindestens 5–6 Stunden tiefkühlen. Anschließend mit Frischhaltefolie abdecken, falls das Parfait länger aufbewahrt werden soll.

Das Moltebeerparfait mit heißen Moltebeeren, einem Glas Tokajer oder einem Süßwein, wie dem portugiesischen Dessertwein Moscatel de Setúbal, servieren.

SCHOKOLADENPARFAIT MIT SCHWARZEN JOHANNISBEEREN

Für 10 Portionen

SCHWARZE-JOHANNISBEER-SAUCE

60 g schwarze Johannisbeeren
2 EL Wasser
2 EL Zucker

SCHOKOLADENPARFAIT

500 ml Rahm (Sahne)
5 Eigelb
80 g Zucker
175 g Zartbitterschokolade (50–70 % Kakaogehalt), gehackt

Für die Sauce die schwarzen Johannisbeeren mit Wasser und Zucker in einem Topf aufkochen. Ein paar Minuten köcheln lassen, dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Für das Parfait den Rahm steif schlagen. Eigelbe und Zucker in einer separaten Schüssel schaumig schlagen. 150 g Schokolade schmelzen und rasch unter die Eimasse ziehen, dann den Rahm unterheben. Die Schokoladenparfaitmasse abwechselnd mit der daraufgeträufelten Johannisbeersauce in eine Kastenform füllen. Die Oberseite mit Sauce beträufeln und mit 25 g gehackter Schokolade bestreuen. Die Form mindestens 5–6 Stunden tiefkühlen. Mit Frischhaltefolie abdecken, falls das Parfait längere Zeit gelagert werden soll.

BIRNEN-VANILLE-PARFAIT

Für 6 Portionen

½ Vanillestange oder 1 TL Vanillezucker
300 ml Rahm (Sahne)
3 Eigelb
45 g Puderzucker
150 g weiche, reife Birnen, geschält und püriert
1–2 cl Grappa oder Wodka

Die Vanillestange längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Den Rahm mit dem Vanillemark oder Vanillezucker steif schlagen. Eigelbe und Puderzucker schaumig schlagen. Birnenpüree und Alkohol einrühren. Dann den Vanillerahm darunterheben und alles zu einer glatten Masse vermengen. In Portionsformen 4–5 Stunden tiefkühlen.

Das Parfait mit heißer Vanillesauce oder Birnensauce und schwedischen Knusperkekken mit Mandeln servieren (siehe Seite 144 und 151).

Tipp: Für ein eher säuerliches Parfait einen Teil des Rahms durch Crème fraîche oder Rahmjoghurt mit mindestens 8 Prozent Fettanteil ersetzen.



Semifreddo

VANILLE-SEMIFREDDO

Für 8 Portionen

1 Vanillestange
400 ml Rahm (Sahne)
4 Eigelb
120 g Zucker
3 Eiweiß

Vanillestange und -mark mit 50 ml des Rahms in einem Topf aufkochen. Abkühlen lassen und kühl stellen. Den Vanillerahm mit dem verbliebenen Rahm verrühren und steif schlagen.

48 Die Eigelbe und den Zucker in einer separaten Schüssel schaumig schlagen. Unter den Vanillerahm rühren. Die Eiweiße in einer weiteren Schüssel steif schlagen und darunterheben. Die Masse in eine Form oder in Portionsgläser füllen und mindestens 4–5 Stunden tiefkühlen. Mit Frischhaltefolie abdecken, falls das Semifreddo längere Zeit gelagert werden soll.

MANDEL-KARAMELL-SEMIFREDDO

Für 8 Portionen

1 Rezeptmenge Vanille-Semifreddo
2 cl Amaretto
50 g geröstete Mandeln
4 EL Karamellsauce (siehe Seite 142)

Den Amaretto unter das Vanille-Semifreddo rühren. Abwechselnd Semifreddo-Masse, geröstete Mandeln und Karamellsauce in eine Form schichten und mindestens 5 Stunden tiefkühlen.

SCHOKOLADEN-SEMIFREDDO

Für 8 Portionen

400 ml Rahm (Sahne)
250 g Zartbitterschokolade
(50–70 % Kakaogehalt), gehackt
4 Eigelb
6 EL Zucker
3 Eiweiß

Den Rahm leicht aufschlagen. 200 g der Schokolade über einem Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen. Die Eigelbe mit 4 Esslöffeln Zucker schaumig schlagen. Das Eiweiß mit 2 Esslöffeln Zucker ein paar Minuten aufschlagen.

Die Eigelbmasse mit der geschmolzenen Schokolade verrühren, dann Rahm, Eischnee und die restlichen 50 g Schokolade darunterheben.

Die Masse in eine Form füllen und mindestens 4–5 Stunden tiefkühlen. Mit Frischhaltefolie abdecken, falls das Semifreddo längere Zeit gelagert werden soll.



LAKRITZ-SEMIFREDDO MIT LAKRITZ-KARAMELL-SAUCE

Für 6 Portionen

300 ml Rahm (Sahne)
3 Eigelb
4 EL Puderzucker
1 TL Vanillezucker
1 EL Lakritzgranulat oder 2 EL Lakritz-
pulver
2 Eiweiß

LAKRITZ-KARAMELL-SAUCE

80 g Zucker
2 EL Wasser
100 ml Rahm (Sahne)
70 ml heller Zuckerrübensirup
2 TL Lakritzgranulat oder 4 TL Lakritz-
pulver

Für die Sauce die Hälfte des Zuckers mit dem Wasser in einem Topf zu einem hellen Karamell einkochen. Rahm, die restlichen 40 g Zucker, Zuckerrübensirup und Lakritzgranulat hinzufügen. Unter Rühren ein paar Minuten einkochen lassen. Die Sauce abkühlen lassen.

Für das Semifreddo den Rahm steif schlagen. Eigelbe, Puderzucker, Vanillezucker und Lakritzgranulat schaumig schlagen. Die Eiweiße in einer separaten Schüssel steif schlagen. Die Eigelbmasse und den Rahm verrühren, dann den Eischnee unterheben. Die Semifreddo-Masse abwechselnd mit 3 Esslöffeln Lakritzsauce in Portionsgläser füllen. Mindestens 4–5 Stunden tiefkühlen. Die verbliebene Sauce zum Semifreddo servieren.

LAKRITZ-ROCKY-ROAD

Für 1 l

500 ml Rahm (Sahne)
5 Eigelb
60 g Puderzucker
1 TL Vanillezucker
3 Eiweiß
130 g Pekannüsse, gehackt
50 g Marshmallows, in Stücke geschnitten
50 ml Lakritz-Karamell-Sauce (siehe
links)

Den Rahm steif schlagen und kühl stellen. Eigelbe, Puderzucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Die Eiweiße in einer separaten Schüssel steif schlagen.

Die Eigelbmasse und den Rahm verrühren, dann Eischnee, Pekannüsse und Marshmallows unterheben. Die Semifreddo-Masse abwechselnd mit wellenförmig aufgeträufelter Lakritzsauce in einen Behälter schichten und mindestens 4–5 Stunden tiefkühlen. Die verbliebene Sauce zum Semifreddo servieren.

»Angeblich haben die Chinesen bereits 3000 v. Chr. Eis hergestellt, indem sie Schnee mit Früchten und Beeren-saft mischten. Von China aus verbreitete sich das Eis dann weiter nach Indien, Persien und in die Mittelmeer-region.«

Frishkääsees

SELBST GEMACHTER FRISCHKÄSE

Frishkääse lässt sich einfach selbst machen. Für einen besonders cremigen Frishkääse können Sie ein paar Esslöffel Crème fraîche hinzufügen. Für einen Frishkääse mit Ziegenkäse-Note vermengen Sie die Käsemasse mit ein paar Esslöffeln geriebenem Ziegenfrishkääse. Dieser schmeckt jedoch am besten in einem neutralen Frishkääsees.

1 l Schwedenmilch oder Buttermilch
300 ml Rahm (Sahne)
2 Prisen Salz

Die Schweden- oder Buttermilch und den Rahm auf 48–50 Grad erhitzen (etwas mehr als lauwarm). Ein paar Minuten rühren, bis die Masse leicht eindickt. Die Käsemasse in ein mit einem Kaffeefilter ausgelegtes Sieb füllen und 5–6 Stunden an einem kühlen Ort abtropfen lassen. Salzen.

CHEESECAKE-EIS

Für 8 Portionen

200 g Doppelrahmfrishkääse oder selbst gemachter Frishkääse
3 Eigelb
160 g Zucker
1 TL Vanillezucker
½ Prise Salz
300 g Erdbeeren
300 ml Rahm (Sahne)
2 Eiweiß
8 Vollkornbutterkekse
nach Belieben frische Erdbeeren zum Servieren

Frishkääse, Eigelbe und Zucker verrühren. Vanillezucker und Salz hinzufügen. Die Erdbeeren mit einer Gabel zerdrücken und unter die Frishkääsemasse rühren. Rahm und Eiweiß in separaten Schüsseln steif schlagen. Zuerst den Rahm unter die Masse heben, dann den Eischnee.

Die Kekse grob hacken. Die Eismasse abwechselnd mit den Keksbröseln in einen Behälter schichten und etwa 5 Stunden tiefkühlen.

Mit einem Eisportionierer Kugeln abstechen und mit frischen Erdbeeren servieren. Für längere Lagerung das Eis mit einem Deckel oder mit Frishhaltefolie abdecken.

»Es heißt, dass sich Kaiser Nero im Jahr 50 n. Chr. von Sklaven in einem Staffellauf Schnee und Eis von den Alpen nach Rom bringen ließ.«



APPLE-PIE-EIS

Für 8–10 Portionen

APFELKOMPOTT

2 Äpfel
3 EL Zucker
½ TL Zimtpulver

½ Rezeptmenge Vanillestreusel (siehe Seite 144) oder ca. 8 Butterkekse oder Spritzgebäck, zerbröseln

FRISCHKÄSEEIS

200 g Doppelrahmfrischkäse oder selbst gemachter Frischkäse (siehe Seite 51)
3 Eigelb
160 g Zucker
1 TL Vanillezucker
½ Prise Salz
300 ml Rahm (Sahne)
3 Eiweiß
½ TL Zimtpulver

Für das Apfelkompott die Äpfel schälen, entkernen und würfeln. Die Apfelstücke zusammen mit 3 Esslöffeln Wasser einige Minuten dünsten, dann den Zucker hinzufügen. Vom Herd nehmen und den Zimt einrühren.

Die Vanillestreusel nach Rezept zubereiten, backen und abkühlen lassen.

Für das Eis Frischkäse, Eigelbe und Zucker verrühren. Vanillezucker und Salz hinzufügen. Den Rahm steif schlagen und darunterheben. Die Eiweiße in einer separaten Schüssel steif schlagen und ebenfalls darunter-

heben. Abwechselnd Eismasse, Apfelkompott und Streusel in eine Form schichten und mindestens 4–5 Stunden tiefkühlen. Mit einem Deckel oder mit Frischhaltefolie abdecken, falls das Eis längere Zeit gelagert werden soll.

TIRAMISU-EIS

Für 8 Portionen

1 Rezeptmenge Frischkäseis (siehe links)
100 ml starker Kaffee
50 ml Marsala, Mandellikör oder Cognac
10 Shortcakes (siehe Seite 152) oder Löffelbiskuits
2 EL ungesüßtes Kakaopulver
2 EL geriebene Zartbitterschokolade

Das Frischkäseis nach Rezept zubereiten.

Den Kaffee und den Alkohol in einer Schale mischen. Die Shortcakes hineintunken und abwechselnd mit dem Frischkäseis in eine Form oder mehrere Portionsformen füllen. Mindestens 5 Stunden tiefkühlen. Mit einem Deckel oder mit Frischhaltefolie abdecken, falls das Eis längere Zeit gelagert werden soll. Mit Kakao bestäubt servieren.

»Nach der Überlieferung liebte Alexander der Große (356–323 v. Chr.) eine Mischung aus Honig, Milch, Fruchtsaft und Schnee, den man in Erdlöchern lagerte.«



EIS AM STIEL: PALETAS UND ICE POPS

Eine Paleta ist ein fruchtiges Eis am Stiel, das ursprünglich aus Mexiko stammt. Es besteht meist aus einer Mischung aus Fruchtstücken, Fruchtpüree und dem Wasser aus der Kokosnuss oder aus »aguas frescas«, also frischem Fruchtsaft, der mit Wasser und eventuell Zucker vermengt wurde. Paletas lassen sich allerdings auch mit Früchten und Milch, Joghurt oder Kondensmilch herstellen. So wird das Resultat cremiger. Ebenfalls cremig wird es, wenn man als Basis Banane, Avocado, Kokosmilch oder Mango verwendet. Als gesunde Süße empfiehlt sich Honig oder Agavendicksaft.

In Mexiko werden die Paletas meist frisch zubereitet an kleinen Verkaufsständen oder Kiosken verkauft – direkt auf die Hand oder in Papier oder etwas Frischhaltefolie verpackt. Sie sehen hübsch aus, sind einfach herzustellen und erfreuen Groß und Klein. Ein echter Genuss für Erwachsene sind Paletas mit Chili, Gurke oder Alkohol. Letztere kann man an heißen Sommertagen auch als eine Art »Aperitif« servieren.

Die amerikanischen Ice Pops oder englischen Ice Lollies sind ein cremiges Eis am Stiel, das es in zahlreichen verschiedenen Varianten gibt. Oft werden sie in geschmolzene Schokolade getaucht und mit Streuseln verziert. In den USA schießen vermehrt trendige Ice-Pop-Bars aus dem Boden, wo man frisch gemachtes Eis genießen kann, das à la minute in weiße, Vollmilch- oder Zartbitterschokolade getunkt und mit gehackten Nüssen, Kokosraspeln, Granola (geröstetes Müsli), Pistazien oder Krokant bestreut wird. Auf Seite 145 finden Sie einige Rezepte für richtig leckere Streusel.

Um Eis am Stiel herzustellen, benötigen Sie Eisformen und Eisstiele. Diese sind von Frühling bis Sommer in gut sortierten Haushaltsgeschäften oder auch bei Internetanbietern erhältlich.

REZEPTVERZEICHNIS

154

Ahorn-Walnuss-Eis 20
Ananas-Chili-Paletas 72
Anis-Pernod-Sorbet 86
Apple-Pie-Eis 53
Aprikoseneis mit Honig-Crunch 26
Avocadoeis 134
Baisers 146ff.
Baiserboden 105, 149
Baisers-Eistorte 149
Banana Split 117
Bananen-Joghurteis am Stiel 137
Birnen-Joghurteis 137
Birnersauce 144
Birnen-Vanille-Parfait 46
Blaubeereis 19
Blaubeer-Joghurteis am Stiel 74
Blaubeer-Joghurteis mit Crunchy-Müsli 128
Blaubeerkonfitüre 153
Blaubeerparfait 45
Blaubeersauce 144
Blaubeerstreusel 145
Brombeersauce 143
Brombeer-Joghurteis 128
Campari-Orange-Granité 95
Cheesecake-Eis 51
Cosmopolitan-Paletas 71
Creamy Tropical 133
Dulce de leche 20
Dulce-de-leche-Sauce 143
Eisboote mit Himbeerfüllung, schwedische 123
Eiscremes ohne Ei oder Milch 133ff.
Eiskaffee-Paletas 60
Eis-Mudcake 118
Eistee-Granité 96
Eistüten mit Schokoladenrand 151
Energierstreusel 145
Erdbeer-Cheesecake, gefrorener 113
Erdbeereis 12
Erdbeer-Paletas 56
Erdbeersauce 143
Erdbeersorbet 85
Erdnussbaisers 148
Erdnuss-Karamell-Eis 37
Erdnussstreusel 145
Frischkäse 51
Frischkäseis 51ff.
Fudge-Sauce 142
Gebäck 149ff.
Granatapfel-Paletas 59

Granités 95ff.
Grapefruitsorbet 88
Grüne-Melonen-Paletas 63
Grüntee-Eis 15
Gurken-Jalapeño-Paletas 72
Haferiscreme 139
Hafermilch 139
Hafer-Vanilleis 139
Hagebutteneis mit geröstetem Müsli 75
Haselnussparfait 42
Haselnussstreusel 145
Himbeereis 12
Himbeer-Granité 96
Himbeer-Holunderblüten-Sauce 143
Himbeer-Joghurteis 128
Himbeer-Joghurteis am Stiel 74
Himbeer-Mango-Eistorte, festliche 105
Himbeer-Milchshake 125
Himbeersauce 143
Hohlhippen 149
Holunderblüten-Birnen-Paletas 56
Honig-Crunch 26
Ice Pops 74ff.
Ingwer-Gin-Paletas 71
Irish-Coffee-Eis 20
Irish-Coffee-Ice-Pops mit dunkler Schokolade 78
Joghurteis 128ff.
Joghurt-Granité 100
Kaffee-Eis 22
Kaffee-Granité 99
Kakaonibs-Krokant 21
Karamell-Honig-Sauce 120
Karamell-Pekannuss-Eis 16
Karamellsauce 142
Karotten-Paletas 68
Keksstreusel 145
Kinuski-Sauce 143
Kirscheis 28
Kiwi-Paletas 64
Kladdkaka 152
Kladdkaka-Eis 22
Knusperkekse, schwedische 151
Kokoseis 25
Kokos-Limetten-Paletas 67
Kokosstreusel 145
Konfitüren 153
Kulfi, indisches Eis 134
Lakritzbaiserplatten 148
Lakritzbaisers 148
Lakritz-Champagner-Granité 99
Lakritzeis 37

Lakritzeis mit Schokoladen-Cookies 38
 Lakritz-Ice-Pops mit weißem Schokoladen-
 überzug 78
 Lakritz-Karamell-Sauce 143
 Lakritz-Krokant-Streusel 146
 Lakritz-Rocky-Road 50
 Lakritz-Semifreddo mit Lakritz-Karamell-Sauce 50
 Lemon-Pie-Eis 16
 Mandel-Karamell-Semifreddo 48
 Mandelkrokant 31
 Mangoeis 105
 Mango-Himbeer-Sorbet 82
 Mango-Joghurteis 131
 Mango-Paletas 59
 Maroneneis 19
 Melonen-Paletas 63
 Meringues 146ff.
 Milkschokoladensorbet 92
 Mini-Baisers, dreifarbig 148
 Minzschokoladeneis 109
 Minzeis 15
 Minzschokoladeneis-Schnitten 109
 Mojito-Granité 95
 Mokka-Schokoladen-Eistorte 110
 Moltebeerkonfitüre 153
 Moltebeerparfait 45
 Nektarinen-Granité 96
 Orangensorbet 88
 Paletas 56ff.
 Parfaits 42ff.
 Passionsfrucht-Ananas-Paletas 60
 Pfefferkucheneis 31
 Pfirsich Melba 117
 Pfirsich-Himbeer-Paletas 64
 Piña-Colada-Milchshake 125
 Piña-Colada-Paletas 67
 Preisbeerparfait 45
 Preiselbeerkonfitüre ohne Kochen 153
 Rhabarbereis 34
 Rhabarber-Himbeer-Paletas 56
 Rhabarbersorbet 85
 Rocky-Road-Eis 22
 Rohschokoladen-Bananen-Eis 133
 Rosenzucker 146
 Roséwein-Granité 99
 Roséwein-Paletas 71
 Rote-Bete-Rosmarin-Paletas 68
 Rumrosineneis 20
 Safran-Karamell-Sauce 143
 Safran-Orangen-Eis mit Mandelkrokant 31
 Salz-Karamell-Eis 32

Salzlakritzeis 38
 Saucen 142ff.
 Schokoladen-Cookies 152
 Schokoladeneis 21
 Schokoladeneis mit Kakaonibs-Krokant 21
 Schokoladen-Ice-Pops mit Kokos und Haselnüssen 77
 Schokoladenkekse 151
 Schokoladen-Lakritz-Schnitten 114
 Schokoladenparfait mit schwarzen Johannis-
 beeren 46
 Schokoladensauce 142
 Schokoladen-Semifreddo 48
 Schokoladensorbet 92
 Schokoladentrüffeleis 22
 Schwarzes Johannisbeersorbet 85
 Schwedenpunscheis 19
 Semifreddo 48ff.
 Shortcakes 152
 Soja-Eiscremes 138
 Soja-Lakritzeis 138
 Soja-Schokoladeneis 138
 Soja-Vanilleeis 138
 Sorbets 82ff.
 Sorbet-Joghurt-Terrine 106
 Sorbet-Joghurt-Terrine 106
 Stracciatellais 19
 Streusel 144ff.
 Süßholz-Anis-Eis 38
 Tiramisu-Eis 53
 Trüffel-Schokoladen-Sauce 142
 Vanillebaisers 146
 Vanillebuttersauce 144
 Vanilleeis 12
 Vanille-Joghurteis 131
 Vanille-Milchshake 125
 Vanilleparfait 42
 Vanille-Semifreddo 48
 Vanillesorbet 82
 Vanillestreusel 144
 Vanilleträume 153
 Wassermelonen-Granité 100
 Weiße Schokoladeneis-Terrine mit Oreo-Keks 110
 Weißes Schokoladeneis 25
 Weißes Schokoladensorbet 92
 Whiskeyis 32
 Whoopie-Eis 120
 Yuzu-Sorbet mit Limettenblättern 91
 Zitronensorbet in der Zitronenschale 86
 Zuckersirup 144