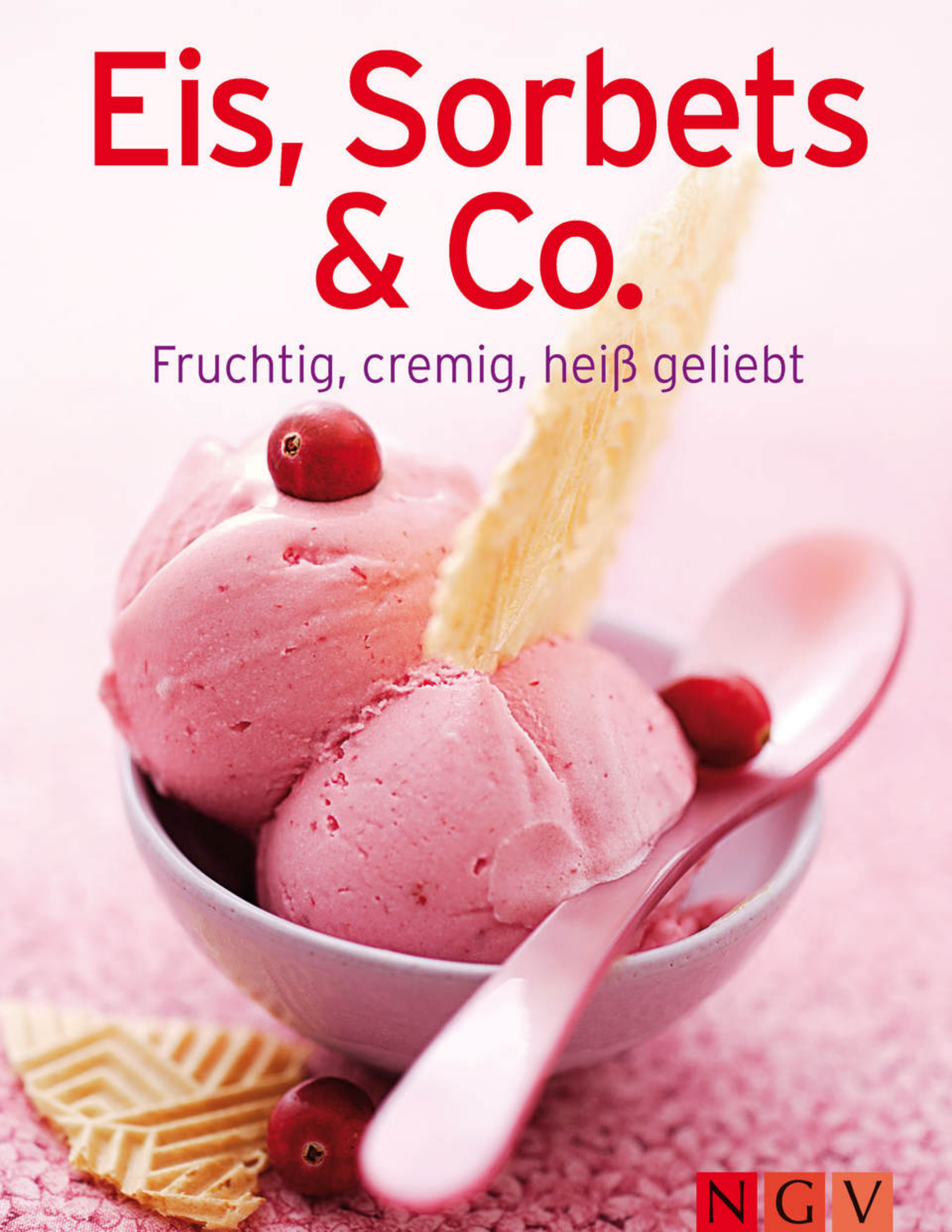
Eis, Sorbets & Co.

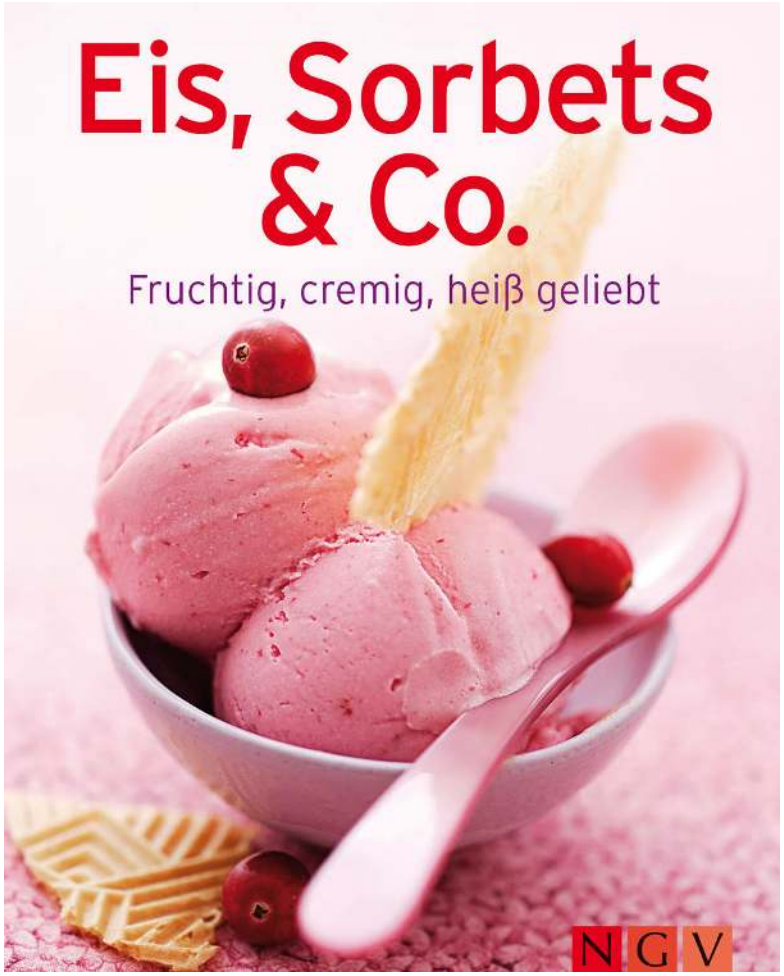
Fruchtig, cremig, heiß geliebt



NGV

Eis, Sorbets & Co.

Fruchtig, cremig, heiß geliebt



NGV

Eis, Sorbets & Co.

Eis, Sorbets & Co.

Lieben Sie Eis? Dann machen Sie Ihre Lieblingssorte doch einfach selbst! Denn mit den über 100 verführerischen Rezepten in diesem Buch ist das kinderleicht. Ob cremiges Milch-, Sahne- oder Fruchteis, leichte Sorbets und Granitas, zartschmelzende Parfaits oder frische Ideen mit Joghurt & Co.- hier findet jeder seinen Favoriten!

Heiß geliebte Klassiker wie Vanille- oder Schokoeis lassen garantiert jeden dahinschmelzen. Erfrischend anders sind die trendigen neuen Kreationen wie Schoko-Chili-Eis und Zitronengras-Eis. Und in unserer „Gelateria“ können Sie sich beliebte Eisdielen-Klassiker wie Spaghetti-Eis oder Eiskaffee auf der Zunge zergehen lassen. Besonders schön: Alle Rezepte lassen sich ohne Eismaschine zubereiten!

© Naumann S Göbel
Verlagsgesellschaft mbH, Köln
Redaktion: Susanne Gärtner
Umschlagmotiv: StockFood/
Oliver Brachat
Alle Rechte vorbehalten
www.naumann-goebel.de

Inhalt

Einleitung

Erfrischende Granitas

Raffinierte Sorbets

Leichter Genuss mit Joghurt & Co.

Sündiges mit Sahne, Milch & Co.

Zartschmelzende Parfaits

Gelateria

Einleitung

Köstliche Eiskreationen

Lust auf Eis? Dann sparen Sie sich den Weg zur Eisdiele oder zum Supermarkt und machen Sie Ihre Lieblingseissorte einfach selbst. Mit den verführerischen Rezepten in diesem Buch ist das kinderleicht. Egal, ob cremiges Milch-, Sahne- oder Fruchteis, leichte Sorbets und Granitas, zartschmelzende Parfaits oder frische Ideen mit Joghurt & Co. – hier findet jeder seinen Favoriten! In unserer „Gelateria“ haben wir zudem viele raffinierte Rezepte für beliebte Eisdielen-Klassiker wie Spaghetti-Eis, Krokant-Becher, Tartufo oder Eiskaffee zusammengestellt.

Eisspezialitäten

Die Palette der verführerischen gefrorenen Köstlichkeiten aus Eismaschine oder Tiefkühltruhe reicht von beliebten Eiscreme-Spezialitäten wie Milch-, Sahne- und Fruchteis über zarte Parfaits bis hin zu erfrischenden Granitas und Sorbets:

Eiscreme

Milch- bzw. Sahneeis basiert grundsätzlich auf Milch und/oder Sahne, Eiern, Zucker und verschiedenen Geschmackszutaten wie beispielsweise Schokolade, Nüsse, Alkohol, Fruchtmark oder Fruchtsäfte (Fruchteis hat einen Fruchtgehalt von mindestens 20 %). Die Eismasse muss während des Gefrierens regelmäßig mit einer Gabel umgerührt werden, damit sich keine Eiskristalle bilden – in einer Eismaschine geschieht das automatisch.

Parfaits

Ein Parfait besteht hauptsächlich aus Eigelb, das mit Zucker im Wasserbad cremig aufgeschlagen wird, geschlagener Sahne, ggf. Eischnee und weiteren Geschmackszutaten. Durch die Zugabe von Sahne und Eischnee erhält es eine eher lockere Konsistenz und bildet nur kleine Eiskristalle. Im Gegensatz zum Eis werden Parfaits

nicht unter Rühren (z.B. in einer Eismaschine) hergestellt. Die Masse gefriert vielmehr stehend im Tiefkühlfach.

Sorbets

Sorbets werden aus Zuckersirup hergestellt, der mit Fruchtpüree, Fruchtsaft oder Tee, ggf. auch mit Alkohol (wie Champagner) aromatisiert wird. Sorbets beinhalten in der Regel weder Milchprodukte noch Eier – höchstens Eischnee, der es luftiger und leichter macht. Sorbets müssen während des Gefrierens mehrfach umgerührt werden, damit eine glatte, cremige Masse entsteht.

Granitas

Im Gegensatz zu Sorbets werden Granitas – eine Mischung aus Getränk und Wassereis – während des Gefrierens nicht komplett umgerührt. Vielmehr wird die sich bildende Eisdecke immer nur grob mit einem Kochlöffel zerstoßen, damit grobkörnige Eiskristalle entstehen. Daher können Granitas auch nicht in einer herkömmlichen Eismaschine hergestellt werden.

Tipps & Tricks

- Rühren Sie bei der Herstellung von Eiscreme und Sorbets die Eismasse während des Gefriervorgangs regelmäßig mit einer Gabel um, damit die Masse geschmeidig wird und sich keine Eiskristalle bilden.

- Nehmen Sie das Eis einige Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühlfach, damit es leicht antaut. So lässt es sich einfacher formen und schmeckt noch cremiger und intensiver.

- Beachten Sie bei der Arbeit mit einer Eismaschine unbedingt das jeweilige Fassungsvermögen der Maschine und bereiten Sie generell lieber kleinere Mengen auf einmal zu, damit das Eis richtig fest wird.

- Verwenden Sie für die Eisherstellung feinen Kristallzucker oder Raffinade; grobkörniger Zucker löst sich weniger gut auf.

- Beachten Sie bei der Zugabe von Alkohol, dass sich dadurch der Gefriervorgang verlängert und das Eis weicher wird. Dasselbe gilt für die Zugabe von Fett.

Erfrischende Granitas

Melonen-Granita

mit Minze

Für 4 Portionen

400 g Wassermelone

1/2 Bund Minze

1/2 Limette

Minzeblätter zum Garnieren

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten (plus Gefrierzeit)
Pro Portion ca. 54 kcal /226 kJ 1 g E, 1 g F, 9 g KH

1 Die Wassermelone schälen, entkernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Die Minze waschen, trocken schütteln und 10 Blätter abnehmen. Die Limette auspressen.

2 Die Melonenstücke mit Limettensaft und den Minzeblättern im Mixer pürieren, dann gefrieren lassen und immer wieder mit einer Gabel umrühren. Die Granita auf Gläser verteilen und mit Minzeblättern garniert servieren.

Blutorangen-Granita

mit Honig

Für 4 Portionen

6–8 Blutorangen

1 unbehandelte Orange

150 g Blütenhonig

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten (plus Gefrierzeit)
Pro Portion ca. 255 kcal/1068 kJ 3 g E, 1 g F, 56 g KH

1 Die Blutorangen auspressen und 400 ml Saft abmessen. Die Orange heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben.

2 Saft, Schale und Honig im Mixer pürieren und im Gefrierschrank gefrieren lassen. Währenddessen öfter umrühren. Die Granita auf Gläser verteilen und sofort servieren.

Erdbeer-Granita

herrlich leicht

Für 4 Portionen

125 g Puderzucker

500 g Erdbeeren

2 El Zitronensaft

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten (plus Kühl- und Gefrierzeit)
Pro Portion ca. 124 kcal/519 kJ 1 g E, 1 g F, 27 g KH

1 Den Zucker mit 125 ml Wasser in einem Topf unter Rühren auflösen, aufkochen und 5 Minuten köcheln. Abkühlen lassen. Die Erdbeeren waschen, putzen und im Mixer mit dem Zitronensaft pürieren. Den Zuckersirup zugeben und untermischen.

2 Das Erdbeerpüree durch ein Sieb in eine Schüssel streichen und etwa 6 Stunden gefrieren. Dabei öfter mit einer Gabel umrühren. Auf Gläser verteilen und sofort servieren.

TIPP

Erdbeeren kommen in Deutschland von Mai bis Juli saisonfrisch auf den Markt. Die gesunden Beerenfrüchte sollten möglichst direkt nach dem Kauf verzehrt bzw. verarbeitet werden, da sie sehr druckempfindlich und damit leicht verderblich sind.

Preiselbeer-Granita

mit Limoncello und Wodka

Für 4 Portionen

50 ml Limoncello

50 ml Wodka

5 El Limettensaft

8 El Preiselbeersaft

3 El Zucker

Fruchtspalten zum Garnieren

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten (plus Kühl- und Gefrierzeit)
Pro Portion ca. 222 kcal/929 kJ 4 g E, 1 g F, 49 g KH

1 Limoncello, Wodka, Limetten- und Preiselbeersaft miteinander verrühren. Den Zucker in 100 ml Wasser erhitzen und unter Rühren auflösen. Mit den anderen Zutaten verrühren und abkühlen lassen.

2 Die Mischung in eine flache Schale füllen und im Gefrierschrank etwa 5 Stunden gefrieren lassen. Mehrmals umrühren und die Eiskristalle unterheben.

3 Vor dem Servieren die Granita kurz antauen lassen, dann auf Gläser verteilen, mit Fruchtspalten verzieren und sofort servieren.

Zitrus-Granita

mit Honig

Für 4 Portionen

1 unbehandelte Orange

1 unbehandelte Grapefruit

1 unbehandelte Limone

1 unbehandelte Zitrone

200 ml Mineralwasser

50 g Blütenhonig

4 Blätter Zitronenmelisse

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten (plus Kühl- und Gefrierzeit)
Pro Portion ca. 121 kcal/507 kJ 1 g E, 1 g F, 22 g KH

1 Alle Früchte waschen, trocknen und die Schale in sehr feine Streifen schneiden. Die Früchte auspressen, den Saft durchsieben. Das Mineralwasser mit dem Honig aufkochen und wieder abkühlen lassen.

2 Den Fruchtsaft mit den fein gehackten Schalen und der gehackten Zitronenmelisse mit dem Honigsirup verrühren und in einer Schüssel gefrieren lassen.

3 Mehrmals mit einer Gabel umrühren. Auf Gläser verteilen und sofort servieren.

Hibiskusblüten-Granita

mit Honig

Für 4 Portionen

2 El Zucker

5 Tl getrocknete Hibiskusblüten

2 El Birnendicksaft

3 El Akazienhonig

1 Tl Zitronensaft

unbehandelte Hibiskusblüten zum Garnieren

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten (plus Gefrierzeit)
Pro Portion ca. 51 kcal/214 kJ 1 g E, 1 g F, 12 g KH

1 500 ml Wasser mit dem Zucker aufkochen, die Hibiskusblüten hinzugeben, aufkochen und abgedeckt 10 Minuten ziehen lassen. Die Masse durch ein Sieb gießen. Den Hibiskustee mit dem Birnendicksaft, dem Akazienhonig und dem Zitronensaft mischen.

2 Die Mischung in eine flache Schale geben und etwa 5 Stunden gefrieren lassen, dabei mehrmals umrühren, damit das Eis schön körnig wird. Die Granita auf Dessertschalen verteilen und nach Belieben mit Hibiskusblütenblättern garniert servieren.