

EIS & SORBETS

MONIKA SCHUSTER



G|U



Kalte Köstlichkeiten – für jeden Geschmack das Richtige.

Die Lust am Eis schlecken ...

Eis war von jeher Luxus, Genuss und Verführung in einem. Im alten China und der Antike bereits bekannt und beliebt, machten erst die Araber das »Scherbet« – Halbgefrorenes aus Fruchtpüree und Zucker – im Mittelalter in Südeuropa so richtig populär. Katharina von Medici brachte die kalte Köstlichkeit mit an den französischen Hof, wo sie alsbald salonfähig wurde.

In Italien verfeinerte und bereicherte man die Eiskreationen dann immer weiter, wie eine Schrift aus dem Jahr 1692 belegt und das erste Eisbuch »De sorbetti« von 1775 bestätigt. Aber erst dank der Erfindung von Kältemaschinen durch Carl von Linde schafften Eisspeisen

den Durchbruch bei einer breiten Bevölkerung, was dann um 1920 zu den ersten italienischen Eisdieleen in Deutschland führte. Auch die industrielle Herstellung von Eis ließ jetzt nicht mehr lange auf sich warten: In den Mittdreißigern begründeten die Firmen Langnese und Schöller ihre Imperien.

Heute gibt es eine solche Vielzahl von Eissorten und -kreationen, dass man leicht den Überblick verliert. Einige Klassiker aber, die Sie natürlich auch in diesem Buch finden, erfreuen sich ungebrochener Beliebtheit und gelten nach wie vor als Basis für bestimmte Eisspezialitäten.

Eis selber machen

Dank moderner Technologie ist es heute kein Problem mehr, Eis in der häuslichen Küche zu rühren. Für die Zubereitung von cremigem Speiseeis und Sorbet benötigen Sie eine Eismaschine, für Granité und Parfait reicht schon das Tiefkühlfach.

Selbst gemachtes Eis muss man aber klar unterscheiden von Eis, das ein professioneller Eismacher herstellt. Der Profi-Eishersteller verfügt über äußerst leistungsstarke Maschinen, die mit entsprechenden Kühlmotoren und großen Rührwerken ausgestattet sind. Diese erzeugen feine Luftbläschen und halten die Eiskristalle klein – so bleibt das Eis schmelzend cremig. Außerdem kann und muss professionell erzeugtes Eis Zusatzstoffe enthalten, die eine längere Haltbarkeit ermöglichen und den strengen behördlichen Hygienevorschriften gerecht werden. Und gerade darin liegt der große Unterschied zu selbst gemachtem Eis: Da bei der Zubereitung von Eis meist rohe Produkte verwendet werden (pürierte Früchte, frische Eier), müssen Sie besonderen Wert auf die Qualität Ihrer Zutaten und die Lagerzeit Ihres Endprodukts legen. Der professionelle Eismacher dagegen kann auf Lecithin- und

Glukosepulver oder andere Zusatzstoffe zurückgreifen, die in kleinen Haushaltsmengen (noch) nicht zu erwerben sind.

Kleine Sortenkunde

Neben den verschiedenen Geschmacksrichtungen, die Eis haben kann, unterscheidet man die einzelnen Eissorten nach Kategorien:

Cremeeis muss einen Anteil von mindestens 50 Prozent an Milch haben. Auf 1 Liter Milch enthält es zudem mindestens 270 Gramm Vollei oder 90 Gramm Eigelb. Natürliche Geschmacksstoffe verleihen ihm sein Aroma.

Milcheis besteht zu etwa 70 Prozent aus Milch. Es wird zumeist mit Fruchtmark aromatisiert und mit reinem Zucker gesüßt.

Fruchteis besitzt einen Anteil von mindestens 20 Prozent an reinen Früchten. Ausnahme: Eissorten, die auf Basis saurer Früchte (z. B. Zitronen, Orangen) hergestellt werden – sie müssen nur einen Fruchtanteil von 10 Prozent haben.

Sahneeis sollte mindestens 60 Prozent reine Sahne enthalten, entweder in geschlagener oder flüssiger Form. Sein hoher Fettgehalt verleiht diesem Eis eine besonders cremige und aromatische Note.

Parfait oder Halbgefrorenes heißt ein Sahneeis, dem neben der geschlagenen Sahne auch noch Eigelb zugefügt wird. Für die Herstellung eines Parfaits ist keine Eismaschine notwendig.

Sorbet bezeichnet eigentlich gefrorenes Wasser, das mit Fruchtsäften aromatisiert und Zucker gesüßt wird. Heute wird ein Sorbet aus Zuckersirup, Fruchtmark sowie Eischnee oder Weißwein oder Sekt gerührt.

Granité, die klassisch sizilianische Eisspeise, ist dem Sorbet nah verwandt. Allerdings wird eine reine Granita – wie das Eis in Italien heißt – ausschließlich mit Fruchtsaft und Zuckersirup zubereitet und dann unter oftmaligem Rühren nach und nach gefroren. So entsteht eine körnige Eismasse, die dann mit einer Gabel abgeschabt wird.

Industrielle Eiscreme hat einen Mindestanteil an Milchfett von 10 Prozent.



Eismaschinen sorgen für eine sahnigcremige Konsistenz bei Milchspeiseeis.

Eismaschinen – die Technik und worauf es ankommt

Bestimmte Eissorten, Cremeeis und Sorbets sollten mit einer Eismaschine zubereitet werden. Natürlich kann man auch rühren, immer wieder einfrieren, weiterrühren ... Allein, wer hat die Zeit, die Nerven und den trainierten Arm für eine solche Prozedur? Und trotz all dieser Arbeit wird das Ergebnis nie vergleichbar sein mit der sahnigcremigen Konsistenz, die erst die Eismaschine ermöglicht.

In der Eismaschine nämlich wird die jeweilige Eismasse in einem Behälter durch ständiges Rühren gefroren, d. h. die Masse gefriert am Rand des Behälters. Durch die

permanente Rührbewegung werden die bereits gefrorenen Kristalle immer wieder ins Eis gerührt, zudem wird noch Luft untergezogen. So friert nach und nach die gesamte Masse mit Volumen. Und dennoch gibt es Unterschiede zur professionellen Eisherstellung. Der Profi-Eismacher hat entsprechend große Maschinen mit weitaus leistungstärkeren Motoren sowie Rührwerken. Diese sind in der Lage, noch mehr Volumen unter das Eis zu heben, was sich wiederum auf die Feinheit und Cremigkeit des Eises auswirkt. Da Profi-Eismacher den gesetzlichen Hygienevorschriften unterliegen, haben sie auch bei den verwendeten Zutaten strenge Auflagen, was z. B. zur Verwendung von verpackten Fruchtpürees und Eipulver führt. Auch die Verwendung von Glukose (wie vorne bereits erwähnt), für einen Normalmenschen kaum erhältlich, macht sich im Profi-Eis bemerkbar hinsichtlich Konsistenz und Haltbarkeit.

Unterschiedliche Modelle

Wer ein ausgewiesener Eisliebhaber ist, dem ist anzuraten, sich eine Maschine zuzulegen, zumal der Handel unterschiedliche Modelle in den verschiedensten Preiskategorien anbietet.

Je nach Eismaschine frieren die verschiedenen Eissorten unterschiedlich lang. Zeiten zwischen 30 und 60 Minuten sind der entsprechenden Leistungsstärke der Maschinen geschuldet. Deshalb sind in den Rezepten keine konkreten Zeiten angegeben. Beachten Sie die Bedienungsanleitung Ihrer Eismaschine.



Frische, aromatische Zutaten sind die Grundvoraussetzung für leckeres Eis.

Die Zutaten machen's

Entscheidend für die Konsistenz sowie den Geschmack von hausgemachtem Eis sind die Zutaten. Klar, absolut frisch sollten sie alle sein. Aber was heißt das genau?

Verwendete Früchte müssen aromatisch und reif sein – aber auf keinen Fall beschädigt! Bedenken Sie immer: Dadurch, dass jegliche Art des Garens wegfällt, wird Ihr Eis genau nach dem schmecken, was die jeweiligen Früchte an Aromastoffen in sich tragen.

Bei Cremeeis, bei dem Ei zum Einsatz kommt, achten Sie unbedingt auf erstklassige Qualität der Eier sowie auf die Frische von Sahne und Milch. Diese Produkte sind ein guter Nährboden für allerlei Mikroorganismen, die für den Menschen unter Umständen schädlich sein können. Achten Sie deshalb bei der Eiszubereitung neben der Frische der verwendeten Zutaten auch auf saubere Küchenutensilien und Hände.

Durch ihren Fettgehalt sind Sahne und Milch ein hoher Geschmacksträger. Greifen Sie hier, z. B. bei der Milch, zu vollfetten Produkten. Damit schmeckt das Eis nicht nur besser, es wird auch cremiger.

Eisliebhaber, die nicht nur im Sommer lustvoll schlecken möchten, können für winterliche Genüsse Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren oder Pflaumen auch portionsweise einfrieren.

Aufbewahren und Servieren

Selbst gemachtes Eis, Sorbet und Parfait etc. kann man durchaus 4 bis 5 Tage im luftdicht verschlossenen Behälter im Gefrierfach aufbewahren. Spätestens dann sollten Sie es aber aufbrauchen und auf keinen Fall ein weiteres Mal einfrieren. Dennoch: Frisch gerührt und gefroren schmeckt Eis einfach am besten, daher nicht zu lange aufbewahren. Außerdem wird das Eis durch zu langes Frieren sehr hart und verliert seine typisch cremige Konsistenz.

Daher ist es auch ratsam, das Eis etwa 20 Minuten vor dem Servieren aus dem Gefrierfach zu nehmen. So kann es leicht antauen, wird wieder etwas cremiger und lässt sich somit auch besser portionieren.

Schön angerichtet

Besonders hübsch lassen sich Eis, Sorbet oder Granité in vorgefrosten Gläsern oder Schälchen aus Glas, Keramik oder Porzellan anrichten. Darin schmilzt das Eis auch nicht ganz so schnell. Bei vielen Gästen oder Familienmitgliedern portionieren Sie das Eis gleich in die gewählten Behältnisse und stellen es dann nochmals ins Tiefkühlfach.

Rechnen Sie pro Person 2 bis 3 Kugeln Eis oder Sorbet, das entspricht einer Menge von 60 bis 100 Gramm.

Zum Dekorieren von Eis gehören natürlich Waffeln, Kekse oder Biskuits. Im Handel gibt es immer mehr tolle Dekoideen, wie etwa Eisschalen aus Schokolade, Blätterteig oder Mürbeteig. Verzieren Sie mit fertigem Krokant,

Zuckerstreusel, Schokoladenspänen, Liebesperlen, kandierten Früchten oder Blumen.

Für Schleckermäuler darf frisch geschlagene Sahne auch nicht fehlen. Und frische Früchte wie Erdbeeren, Brombeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Mango, Melone oder Ananas sind ideale Begleiter zu selbst gemachtem Eis. So kann Obst hübsch aussehen und lecker schmecken: Frisch aufgeschnittene Früchte auf Holzspieße stecken und zu Eis oder Granité servieren – ideal, gerade an heißen Sommertagen.

Nützliche Helfer für die Eiszubereitung

Neben einer Eismaschine sind noch einige andere Gerätschaften hilfreich bzw. notwendig. Sollten Sie häufiger Eis selbst herstellen, dann ist es empfehlenswert, sich diese Gerätschaften zuzulegen.



1 Bratenthermometer Ein nützlicher Helfer nicht nur für Braten aller Art. Tauchen Sie das Thermometer in die heiße Eiscrememasse. Anhand der angezeigten Temperatur können Sie den empfindlichen Vorgang des »Zur-Rose-Abziehens«, perfekt durchführen.



2 Eisportionierer Sie gibt es in unterschiedlichen Ausführungen – rund, eckig oder zum Schaben, aus Kunststoff oder Edelstahl. Ein Hebelmechanismus hebt die geformte Kugel aus der Halbkugel des Portionierers heraus. Es empfiehlt sich, den Eisportionierer während des Kugelabstechens immer wieder in heißes Wasser zu tauchen. So gleitet er weitaus leichter durch das Eis hindurch.

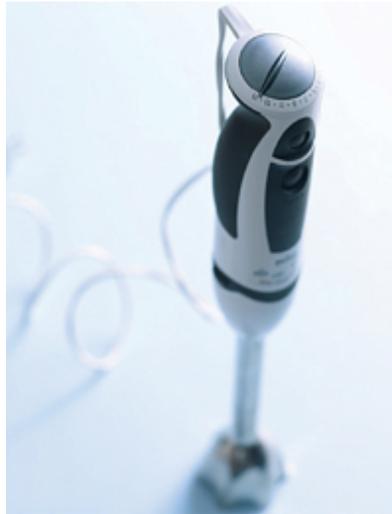


3 Gummispatel (Gummimambo) Durch die glatte Kante des Gummispatels wird die gesamte Masse in der

Rührschüssel bewegt, ohne Reste zu hinterlassen. Außerdem kann man aufgrund der Elastizität des Gummis bis auf den Boden des Schlagkessels rühren.



4 Kühlelemente oder Eiswürfel Kühlelemente werden im Gefrierfach tiefgefroren. Nach dem Herausnehmen bleibt die enthaltene Flüssigkeit lange in den Elementen gebunden und kühlt. Bei der Eisherstellung leisten Kühlelemente oder bereitgestellte Eiswürfel beste Dienste, denn beim Abkühlen der jeweiligen Eisgrundmasse ist Schnelligkeit gefragt.



5 Pürierstab Dank dieses nützlichen Helfers erhalten Saucen (z. B. auch Fruchtpürees) und Suppen eine wunderbar cremige Konsistenz, da er etwas Volumen einbringt.



6 Schaber (zum Herausnehmen des Gefrorenen aus der Eismaschine) Plastikschaber sollten sowohl für antihafbeschichtetes Kochgeschirr als auch für Eismaschinen verwendet werden. Die metallisch scharfen Kanten anderer Gerätschaften dagegen zerstören die

empfindliche Beschichtung von Kochgeschirr oder Eisbehälter.



7 Schlagkessel (Metallschüssel mit rundem Boden) Der Schlagkessel – am besten aus Edelstahl – kann dank seines abgerundeten Bodens perfekt und ohne abzurutschen auf einen Topf aufgesetzt werden. So eignet er sich bestens für Wasserbäder, ob kalt oder heiß. Dank der Bodenabrundung bleibt auch nichts in Kanten und Rändern hängen. Profis verwenden gerne auch die kostspielige Variante aus Kupfer. Kupfergeschirr leitet die Hitze besonders gut und ist daher in jeder guten Patisserie zu finden.



8 Spritzbeutel-Set Ein Spritzbeutel mit großer Loch- und Sterntülle ist unentbehrlich, um empfindliche Eiweißmassen für Baisers oder Brandteig für Windbeutel z. B. aufs Blech zu spritzen. Nützliche Dienste leistet das Set auch beim Verzieren von Eis mit frisch geschlagener Sahne.



9 Waffelautomat für selbst gemachte Hörnchen Das flache Waffeleisen zum Backen von Hörnchenplatten ist nicht zu verwechseln mit dem

herkömmlichen Waffeleisen. Es sind spezielle Geräte, auf die die Teigmenge gegossen und dann gebacken wird. Zumeist liegt ein Hörnchenroller zum Aufrollen der frisch gebackenen Waffel bei.

Wichtige Küchentechniken

Neben den nützlichen Helfern sind die folgenden Küchentechniken sinnvoll zu erlernen bzw. anzuwenden. Alle vier vorgestellten Arbeitsvorgänge eint, dass man sich ein bisschen Zeit nehmen sollte und sorgfältig arbeiten muss. Das Ergebnis dankt es Ihnen dafür umso mehr.



1 Heißes Wasserbad/kaltes Wasserbad

Für ein heißes Wasserbad etwa ein Drittel eines kleinen Topfes mit Wasser füllen und aufkochen lassen. Den Schlagkessel oder eine passende Schüssel aus Edelstahl auf das heiße Wasserbad setzen. Die Schüssel sollte das kochende Wasser nicht berühren, sondern nur durch den heißen Dampf erhitzt werden. Außerdem sollte das Wasser nicht überkochen, daher die Temperatur auf mittel oder klein stellen.

Zum schnelleren Abkühlen der Masse die Schüssel auf Eiswasser stellen. Dafür eine größere Schüssel mit Wasser, Eiswürfeln oder Kühlelementen ins Waschbecken stellen, die Eismasse daraufsetzen und in 8 bis 10 Minuten kalt rühren.



2 Zur Rose abziehen

Die Eisgrundmasse mit einem Gummispatel zur »Rose« abziehen, d. h. die Masse je nach Menge 4 bis 5 Minuten unter ständigem Rühren (nicht schlagen) binden. Zur Sicherheit das Bratenthermometer in die Masse stecken. Perfekt gebunden ist die Masse bei 75–80° – heißer sollte sie nicht werden, da sie ansonsten gerinnt. Pustet man jetzt auf den Gummispatel, bildet sich eine kleine Blume. Daher stammt auch der Ausdruck zur »Rose« abziehen.