Ice, Ice, Baby! Aber bitte mehr als Vanilla

Präsentiert von: Handelshof – Der Frische-Profi

Genuss Rezepte der Woche

Was gibt es Schöneres als ein leckeres Eis im Sommer? Ja, die Deutschen lieben Vanille, Schoko und Erdbeere, aber da gibt es doch mehr im Geschmacksuniversum. Eis selber machen und dann stolz die Köstlichkeit genüsslich verzehren, das ist der absolute Hochgenuss. Und dazu braucht man nicht unbedingt eine Eismaschine. Wenn man eine hat, ist es aber umso besser. Wir zeigen ihnen hier drei Rezepte ohne maschinelle Hilfe und eines für alle stolzen Eismaschinenbesitzer. Dabei orientieren wir uns an Trends, haben aber auch einige Eigenkreationen am Start. Allen gemein ist: Sie erfrischen hervorragend an einem heißen und/oder schwülen Tag und kitzeln den Gaumen mit mehr als Vanilla Ice, Ice, Baby – um mal den Hit des ersten kommerziell erfolgreichen weißen Rappers aus den 90ern zu zitieren.

Strauss-Eis: Himbeere trifft Rosa Pfeffer

Zutaten Portionen: 4

250 g	frische oder tiefgekühlte Himbeeren
150 ml	griechischer Joghurt oder Kokosjoghurt
100 ml	Vollmilch (alternativ: Haferdrink)
60 g	Zucker
1 TL	Zitronensaft
1/ 2 TL	frisch zerstoßene rosa Pfefferbeeren (wer mag, kann sie vorher auch anrösten und mit etwas Zucker kandieren)

Zubereitung

Für dieses Rezept sollte man eine Eismaschine oder eine aktuell in den sozialen Medien so angesagte Ninja-Creami-Mixmaschine oder ähnliches haben, damit es auch wirklich ein cremiger Eisgenuss wird. Inspiriert ist die Sorte vom Johann Strauss-Jubiläumsjahr, der Komponist wäre in diesem Jahr 200 Jahre alt geworden, der Berufsverband Uniteis hat es zur „Sorte des Jahres“ auserkoren.

- Die **Himbeeren** mit dem **Zucker** und dem **Zitronensaft** pürieren und durch ein Sieb streichen.
- **Himbeerpüree** (man kann auch bereits fertiges Püree kaufen) mit den restlichen Zutaten vermengen und die **Rosa Pfefferbeeren** hinzufügen.
- Die Masse gut durchrühren, dann in die Eismaschine geben. Für die Verwendung im Creami muss die Eismasse zunächst vorgekühlt werden.

Fotos: Shutterstock, iStockphoto/Getty, Weitere Rezepte unter www.handelshof.de/express-rezepte

Raffiniert: Lemon-Curd-Semifreddo

Für 8 Portionen

250 g	Schlagsahne
250 g	Crème fraîche
1	Vanilleschote
250 g	Lemon Curd
100 g	Baiser-Tropfen
Etwas	Eiswunder

- Eine Kasten-Form mit Backpapier auslegen, so dass es an der langen Seite übersteht und später über die Form geschlagen werden kann.
- Sahne steif schlagen. Crème fraîche in zweite Schüssel geben.
- Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen, mit Crème fraîche verrühren. Die steif geschlagene Sahne unterheben.
- Baiser-Tropfen grob zerkleinern, unter die Sahnemischung heben.
- Lemon Curd ebenfalls unterheben und alles vermengen. Die Masse in die Form füllen, mit dem überstehendem Backpapier abdecken. Im Tiefkühlfach für ca. 4-5 Stunden gefrieren lassen.
- 5 Minuten vor dem Servieren aus dem Gefrierschrank nehmen, Form stürzen. Semifreddo mit Eiswunder und nach Belieben mit kandierten Zitronen dekorieren. Einzelne Portionen am Tisch aufschneiden.

Frisch: Honigmelonen-Sorbet

Für 6 Portionen

1	1 Honigmelone oder Cantaloupe-Melone
50 ml	Honigmelonensaft (Alternativ: O-Saft)
4 EL	Agavendicksaft
2 EL	Zitronensaft

- Die Melone schälen, Kerne entfernen und das Fruchtfleisch würfeln.
- Anschließend mindestens drei Stunden im Tiefkühlschrank frosten.
- Die gefrorenen Melonenstücke mit den restlichen Zutaten fein pürieren.
- Nach Belieben nachsüßen, dann die Masse noch mal mindestens drei Stunden oder über Nacht in einer Schale den Tiefkühlschrank stellen.
- Danach mit dem Eisportionierer Kugeln formen und servieren.

Aperitif am Stiel: Cooler Blutorangen-Martini

Für 4 Portionen

50 ml	Martini Fiero (alternativ: Martini Alkoholfrei Vibrante)
50 ml	Blutorangensaft
Etwas	Grenadine-Sirup
Etwas	Tonic Water oder Ginger Beer

- Martini Fiero mit dem Blutorangensaft und ein wenig Grenadine-Sirup (je nachdem wie süß man es mag) vermischen.
- In Eis-am-Stiel-Behälter füllen.
- Mit Tonic oder Ginger Beer bis zu 2/3 der Hülle auffüllen.
- Für mindestens 5 Stunden ins Gefrierfach stellen.