Lust auf Eis? Vielfalt für Schleckermäuler

Präsentiert von:
Handelshof
Der Frische-Profi
Genuss Rezepte der Woche

Im Sommer geht doch nichts über ein schönes Eis, oder? Selbstgemacht ist es natürlich nochmal ein ganz besonderes Highlight. Samantha Santambrogio-Öberg ist eine in Schweden lebende Italienerin, und sie weiß ganz genau, wie echtes italienisches Eis auch daheim gelingt. Sie hat ihr Wissen im Buch „Gelato italiano“ (Hölker Verlag, 20 Euro) zusammengefasst. Sie möchte uns Gelato ohne viel Aufwand schenken. Ein bisschen Aufwand ist Eis selbermachen aber immer, das gehört zur Wahrheit dazu.

Ein paar Tipps von der Expertin vorweg: Immer an die Mengenangaben halten, der Zuckeranteil spielt eine große Rolle, er sollte bei sechs bis 15 Prozent liegen. Dextrose (also Traubenzucker) sorgt dafür, dass sich keine Eiskristalle bilden. Stabilisatoren verbessern die Konsistenz. Wer keinen Stabilisator bekommt, kann ihn durch 3 EL Maisstärke ersetzen, oder noch besser durch 2 EL Maisstärke und 1/2 TL Guaran. Bei der Verwendung von Maisstärke ist es aber wichtig, die Eismasse auf kleiner Stufe zu köcheln, damit sie sich auflöst.



Himbeer-Pistazien-Traum

Portionen: 4

300 ml	Sahne
+ 2 EL	Sahne
150 ml	gezuckerte Kondensmilch (gut gekühlt)
2-3 EL	gesüßte Pistaziencreme
125 g	frische Himbeeren
60 g	gehackte Pistazienkerne

Zubereitung

- 300 ml Sahne steif schlagen, dann die Kondensmilch unterrühren.
- Die Pistaziencreme mit 2 EL flüssiger Sahne verdünnen, damit sie leichter zu verarbeiten ist.
- Die Himbeeren verlesen, waschen und abtropfen lassen, dann leicht mit der Gabel zerdrücken. Es sollten ein paar große Stücke übrig bleiben.
- Pistaziencreme, Himbeeren und Pistazienkerne grob unter die Schlagsahne heben.
- Die Eismasse in Stieleisformen füllen und mindestens 4 Stunden im Tiefkühler vollständig durchgefrieren lassen.

Fotos: Karolina Olson Haglund/Hölker Verlag; iStockphoto/Getty, Weitere Rezepte unter www.handelshof.de/express-rezepte



Blutorangen-Sorbet

Portionen: 4

20 g	Zucker
2 1/2 EL	Sorbetstabilisator-Pulver
1 Zweig	Rosmarin
400 ml	frisch gepresster Blutorangensaft
1 EL	frisch gepresster Zitronensaft

- Metallschüssel in den Tiefkühler stellen.
- Zucker und Sorbetstabilisator (alternativ gehen auch 1 TL Guaran und 2 EL Dextrose) im Topf mischen.
- 100 ml Wasser unterrühren und kochen, bis der Zucker aufgelöst ist.
- Rosmarinzweig knicken und in den Topf legen. Mischung fünf Minuten ziehen lassen, Zweig herausnehmen.
- Blutorangen- und Zitronensaft unterrühren. Optional durch ein Sieb gießen. Masse in eiskalte Schüssel füllen, auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Dann 2 Stunden im Kühlschrank durchkühlen.
- Die kalte Masse etwa 30 Sekunden mit dem Pürierstab durchmixen. Sorbetmasse in einer Eismaschine zu cremig festem Sorbet verarbeiten. Sorbet nochmal für 30 Minuten in den Tiefkühler stellen, dann servieren.



Schnelles Lavendeleis am Stiel

Portionen: 4

500 ml	Sahne
2 TL	getrocknete Bio-Lavendelblüten
2 EL	wilde Heidelbeeren
1 Dose	gezuckerte Kondensmilch (400 g, gut gekühlt)
Etwas	lila oder blaue Lebensmittelfarbe, wenn man keine Wildheidelbeeren findet und Kultur-Heidelbeeren nehmen muss.

- Sahne und Lavendelblüten in eine Schüssel geben. Die Heidelbeeren mit einer Gabel zerdrücken und unterrühren, bei Bedarf etwas Lebensmittelfarbe hinzufügen, das ist aber nicht so im Originalrezept aus dem Buch vorgesehen, macht man nur für die Optik, wenn man keine Wildheidelbeeren bekommt.
- 20 bis 30 Minuten ziehen lassen, je nachdem, wie intensiv der Lavendelgeschmack werden soll.
- Die Sahne abseihen und mittelsteif schlagen, dann die Kondensmilch unterrühren.
- Die Masse auf Stieleisformen verteilen und je nach Größe der Formen 2 bis 4 Stunden im Tiefkühler durchgefrieren lassen.