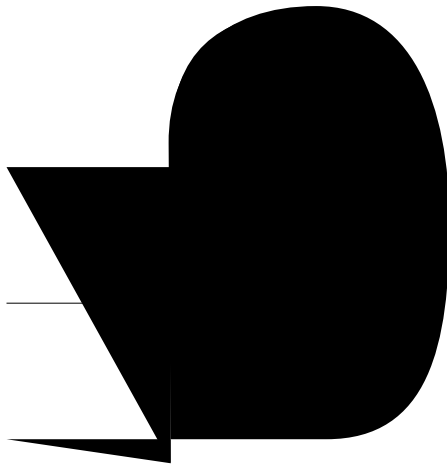


Rühren wie ein Weltmeister-2

Nach dem Studium des 1. Teiles meiner Ausführungen zur Grundlage für ein leckeres selbst gemachtes Eis wird sich der aufmerksame Leser fragen, wo denn bitte schön die viel gepriesene Sahne und die echte Vanille geblieben sind, die diesem Eis seinen edlen Geschmack und den zarten Schmelz verleihen sollen. Dazu kommen wir nun hier im 2. Teil, in dem natürlich auch wieder ein fleißiges Rühren gefragt ist. Während unsere Eisbasis im Kühlschrank gut durchkühlt, könnten wir uns an die Herstellung von selbstgemachten Baisers machen. Genaue Rezepte dazu findet man auf den einschlägigen Seiten im Internet. Baisers eignen sich übrigens hervorragend zur Verwendung von Eiweiss, welches z.B. bei der Herstellung von selbstgemachter Mayonnaise oder Sauce Hollandaise übrig bleibt, weil hierzu ja nur die Eigelbe erforderlich sind. Es empfiehlt sich, immer das frische Eiweiss sofort zu Baisertupfen zu verarbeiten, denn luftdicht aufbewahrt in einer Blechdose halten sie sich ein wenig und so hat man immer welche bei Bedarf im Vorrat. Für unser Eis sind sie jedoch nur optional, also nicht unbedingt erforderlich. In einer Eisbombe oder Grillage-Torte schinden sie allerdings beim Kenner dieser Köstlichkeit mächtig Eindruck, denn sie geben dem Ganzen eine kalorienträchtige Fluffigkeit. Auf jeden Fall aber kommt nun die echte Vanille ins Spiel. Es hätte wenig Sinn gemacht, der Grundmasse das ausgekratzte Mark einer Vanilleschote zuzufügen, denn bedingt durch die Hitze und den ausgiebigen Kochprozess wäre eine Menge des kostbaren Aromas verloren gegangen. So geben wir das Mark nun in ca. einen Viertelliter Sahne und fügen zusätzlich noch ein wenig abgeriebene Schale



eingespritzte Orange in die Schote
ergänzen sich nicht nur
phantastisch, sondern
,beflügeln' sich sogar
gegenseitig
geschmacklich. (Als
kleiner Spartip am
Rande: die übrig
gebliebene leere
Vanilleschote schneide
ich in kleine
Abschnitte und bewahre
sie in einem mit Zucker
gefüllten kleinen
Gläschen auf. Der
Zucker konserviert die

Schote und wird dabei aromatisiert, sodass man später immer
mal schnell etwas Vanillezucker zur Hand hat wenn daran Bedarf
ist.) In der Sahne für die Eismasse können wir aber auf jeden
Fall auf den Zusatz von Zucker verzichten, denn gleich wird es
noch süß genug. Nachdem wir die Sahne steif geschlagen haben,
fügen wir etwa die gleiche Menge der gut durchgekühlten
Grundmasse hinzu. Beim anschließenden Abschmecken werden Sie
die Masse sicherlich nun als ziemlich süß empfinden, aber
durch den späteren Gefriervorgang wird sich ein Teil der Süße
verlieren.

Im nachfolgenden Schritt können sich alle Besitzer einer
Kitchen-Aid mit Gefrierschüssel als Zubehör freuen. Die
Kitchen-Aid rührt selbstständig in der dickwandigen
Gefrierschüssel die Eismasse um bis sie beginnt sichtbar zu
erstarren. Dies dauert erfahrungsgemäß ca. 10 – 15 Minuten.
Für alle anderen täte es zur Not auch eine Metallschüssel, die
im Gefrierfach schon einige Stunden gut vorgekühlt wurde, denn
nun wollen wir den Gefriervorgang der Eismasse einleiten. Beim
Umfüllen in diese Schüssel rühren wir vorsichtig um und
stellen sie wieder für einige Minuten ins Gefrierfach zurück.

Dann holen wir sie wieder hervor und rühren wiederum vorsichtig vom Rand aus um. Wenn die Masse sichtbar erstarrt, geht es ans endgültige Umfüllen. Es empfiehlt sich übrigens, dazu ein Silikongefäß zu wählen, denn so lässt sich die komplett durchgefrorene Masse später wieder problemlos aus der Form lösen.

Wer auf ‚Eisbomben‘ steht, der kann noch schnell einige zerstoßene Baisertupfen untermischen und dazwischen immer mal ein Paar Spritzer ‚Eiswunder‘ platzieren. (Das ist die Schokoladensauce in der kleinen Spritzflasche, die sofort gefriert wenn sie auf Eis trifft.) Dies gibt einen schönen ‚Straciatella-Effekt. Puristen können aber ebenso gut Splitter einer natürlich hochwertigen Zartbitterschokolade wählen.

Ich gebe zu: Wer dieses Eis in allen Schritten selbst zubereitet, der wird eine Menge Arbeit haben. Aber seien Sie sich gewiss: Sie kommen in den Genuss einer ganz besonderen Leckerei, die Sie so garantiert nicht mit dem vergleichen können, was sie sonst so als Fertigprodukt im Handel erwerben können. Und vor allem setzen Sie damit bei sich und Ihren Gästen ganz neue Maßstäbe was Qualität und Genuss betrifft!

Und nun verrate ich Ihnen noch meinen absoluten Geheimtipp, den Sie allerdings nur anwenden sollten wenn Sie genau wissen, dass weder Kinder noch Schwangere oder Menschen, die Alkohol strikt meiden sollten, von diesem Eis kosten werden. Eine ganz besondere Cremigkeit, die auch noch nach dem Gefriervorgang erhalten bleibt, erzielen Sie nämlich mit der Zugabe von einem Schuß Kaffee-Tequila, natürlich exklusiv bei uns im Geschäft erhältlich. Die dezente Kaffeenote dieser Spirituose untermauert das weiche Vanillearoma und den Rahmgeschmack der Sahne-Milchmischung perfekt. Für die angegebene Eismenge reichen ca. 30ml. In der Flasche sind 200ml. Aber der Rest wird garantiert nicht verderben, denn 1. werden Sie sicherlich später öfter darum gebeten, dieses tolle Eis noch einmal zuzubereiten. 2. kann man mit Kaffee-Tequila viele interessante Cocktails mixen und 3. ist er auch pur auf Eiswürfel ein Genuss.