EISCREME, SORBET, GRANITÉ

magazin

Lust auf Genuss

no. 9

EISCREME SORBET GRANITÉ

Raffiniert & aufregend neu: von süß bis herzhaft

Fruchtjoghurt-Eis mit Blaubeere, Vanille & Mango

AM STIEL, ALS KUGEL ODER TORTE: SOMMERGLÜCK PUR

+ Streusel, Saucen & Co: coole Ideen für feine Toppings
+ Nachgefragt bei Tim Mälzer: über seine Liebe zum perfekten Eis
+ Lust auf Prosecco: eine kulinarische Reise durch das Anbaugebiet

lust-auf-genuss.de

Deutschland: € 4,90 Österreich: € 5,60 – Schweiz: sfr 8,50 – Benelux: € 5,90 – Italien/Spanien: € 6,90

9/2024

Die besten Storys der Woche.



Immer donnerstags
Exklusiv-Storys aus der
BUNTE Redaktion

Jetzt reinhören.

Zum kostenlosen Download auf
allen gängigen Podcast-Plattformen



EIS MACHT MICH GLÜCKLICH

Liebe Leserinnen und liebe Leser!

Eis essen ist für mich ein absolut sinnliches Erlebnis. Es kühlt, erfrischt, erinnert mich an glückliche Kindheitstage und an schöne Erlebnisse im Urlaub. Zum Beispiel an Istrien vor ein paar Jahren, als ich in einer Olivenöl-Manufaktur frisch gepresstes Olivenöl und Schokoladeneis zusammen probierte. Die herb-pfeffrige Note des Olivenöls kombiniert mit dem cremigen Schmelz des zartbitteren Schoko-Eises. Einmalig! Diese Geschmacks-Explosion spüre ich heute noch auf der Zunge! Was ich für ein Eis-Typ bin, werde ich oft gefragt. Ich habe ein Lieblings-Duo, das schwarze Schoko-Eis mit Mango-Sorbet von meiner Lieblingseisdiele in München. Ansonsten experimentiere ich leidenschaftlich gern, lasse mich von neuen Ideen, wie von dieser Ausgabe von Lust auf Genuss, inspirieren. Für das Ricotta-Eis mit Pistazien und Orangenzesten (S. 22) oder das Zitronen-Zimt-Sorbet (S. 39) kann ich mich sofort begeistern. Und herzhaftes Eis? Bislang reizte mich diese Seite der Eis-Welt nicht besonders, aber feine Kreationen wie das Tomaten-Mango-Sorbet von S. 77 oder das Sauerrahm-Senf-Eis (S. 76) haben mich überzeugt. Genießen auch Sie den Sommer mit unseren genialen Eis-Ideen!



Gaby Höger

IHRE **GABY HÖGER**
CHEFREDAKTEURIN

SIE WOLLEN MITMISCHEN?
Sie begeistern sich genauso für Zeitschriften wie wir? Dann interessiert uns Ihre Meinung! Nutzen Sie Ihre Chance und bestimmen Sie mit, welche Inhalte in unseren Heften landen. Mehr Informationen finden Sie auf Seite 78.

magazin G

AUF DER SUCHE NACH GEHEIMREZEPTEN?

Unseren Newsletter abonnieren!

Ausgewählte Rezepte und noch viel mehr rund um unser liebstes Thema Genuss. Lassen Sie sich jeden Monat aufs Köstlichste überraschen!

Folgen Sie uns auf: **www.lust-auf-genuss.de**
www.facebook.com/lustaufgenuss www.instagram.com/lust_auf_genuss_official/

Fotos: Kornelia Banasik Munich; StockFood Studios/Jorma Gottwald

INHALT



11 Grieß-Eiscreme mit Brombeer-Swirl



37 Stachelbeer-Granité mit Baiserhaube



44 Zitroneneis in weißer Knusperhülle



Unser Titelrezept finden Sie auf Seite 47

Geniale Eiskreationen für die wunderbaren Sommertage

Magazin
Besonderes für die Foodies..... **6-8**

- **Kugeleis**
Mal in der Waffel oder im Becher, mal fruchtig, mal nussig oder mit Olivenöl und Trüffel. So wird die Küche zur Gelateria..... **10-26**

- **Toppings**
Für den besonderen Eisgenuss. Vier Ideen als feiner Kick on top..... **28-29**

Für Sie genascht
Rund um die Welt: Spannende Tipps von unseren Redakteurinnen für „coole“ Eis-Manufakturen..... **30-31**

- **Granité und Sorbet**
Verführerische Leichtigkeit, ohne Milchprodukte – dafür mit viel Geschmack und wenig Kalorien..... **32-39**

- **Menschen**
TV-Koch Tim Mälzer kreiert Eis mit einem gewissen Extra..... **40-42**

- **Eis am Stiel**
Raffinierte Formen und Neuinterpretationen des praktischen Klassikers..... **44-51**

Schnell & Easy
Cremiges Vanilleeis aus dem Tiefkühler in coolen Kreationen..... **52-53**

- **Torten und Cookies**
Prachtvolles Gebäck aus Eis ist perfekt für die nächste Kaffeerunde..... **54-61**

- **Blitzeis**
Ideal für den schnellen Genuss. Kreative Eis-Ideen, die im Handumdrehen gelingen..... **62-65**

Besuchen Sie uns auch auf lust-auf-genuss.de – einscannen, abtauchen, genießen!

- An diesem Symbol erkennen Sie unsere Titelthemen



55 Frozen Cheesecake



63 Frozen Yoghurt Bark



71 Wildkräutersalat mit Sauerrahm-Senf-Eis

Außerdem: Tipps, Themen, Trends zum Thema

Getränke
Ganz ohne Alkohol: Leichter Genuss im Glas: So kreativ und fein schmeckt der Sommer **66-67**

- **Herzhaft**
  Von geeistem Zaziki bis Sauerrahm-Senf-Eis – immer ein Geschmackserlebnis...**68-77**

- **Lust auf ...**
  ... Prosecco! Entdecken Sie die perlenden Schaumweine der Region und tolle Tipps für eine gelungene Genuss-Auszeit vor Ort **79-94**

Experten-Kolumne
Chef-Patissier Marco D'Andrea über seine Liebe zum kulinarischen Evergreen Eis.....**96**

Editorial.....**3**

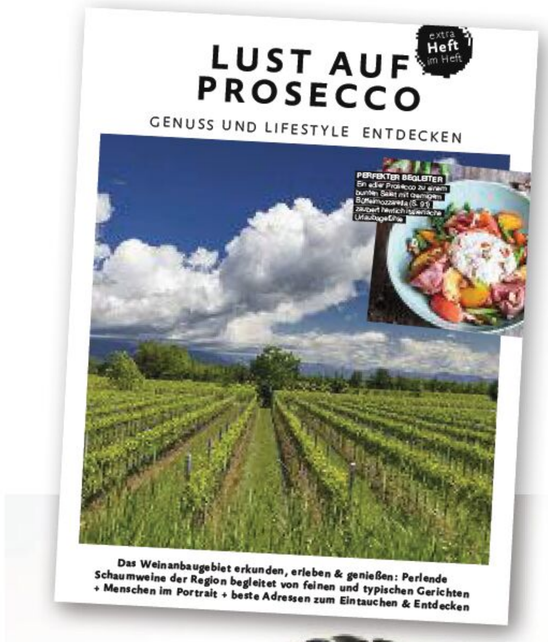
Rezept-Register/Impressum.....**98**

Vorschau ins nächste Heft.....**99**



Tim Mälzer (re.) und sein Freund Fu lassen mit ihren Eiskreationen Herzen schmelzen

40



Lust auf Prosecco? Wir laden sie auf eine Reise in das genussvolle Anbaugebiet ein

79



KUGEL-RUNDER SPASS

Mamma mia, damit geht es zu wie bei den Gelati-Profis: Der knallrote Portionierer „Soleya“ mit grauer, keramischer Antihaft-beschichtung gleitet perfekt durch jede Eismasse und lässt Gourmets daheim tolle Kugeln formen. Clou: Es gibt ihn in verschiedenen Größen, der Kunststoffgriff ist kälteabweisend und spülmaschinenfest. Ab ca. 57 Euro, *www.stoeckel-soehne.de*



BUNTE KLEINE VERFÜHRER …

… EINMAL GAUMENFREUDE FÜR ALLE, BITTE! KLEIN UND FEIN PORTIONIERT KOMMEN NICHT NUR EISKUGELN, SONDERN AUCH ANDERE DESSERTS, SNACKS ODER SALATE IN DIESEN REGENBOGEN-FARBEN-SCHÄLCHEN PERFEKT ZUR GELTUNG. DAS MODERNE DESIGN PASST AUF JEDE BUNTE SOMMERTAFEL – DA GREIFEN LIEBE GÄSTE EINFACH SUPER GERN ZU. 12 SCHÄLCHEN, 12 X 5 CM, CA. 50 EURO, ÜBER *www.batania.de*

SCHON GEWUSST?

Die Temperaturen steigen, doch wir bleiben ganz cool! Mit diesen neuen Eis-Accessoires, Toppings und echtem Insider-Wissen wird der Sommer zum Genuss



Stilvoll serviert

Was braucht ein tolles Essen? Hochwertige Produkte, viel Liebe bei der Zubereitung und zu guter Letzt schöne tableware, um die Kreationen perfekt zu inszenieren. Eine Extraportion Konfetti bekommen Erdbeereis & Co. auf diesem pinkfarbenen Emailleteller von Kapka: So macht Genießen einfach gute Laune! Übrigens auch beim Picknick, denn der Teller ist nicht nur leicht, sondern auch robust. Ø17,5 cm, ca. 19 Euro, über *sostrenegrene.com (nur online erhältlich)*

GUT IN FORM GEBRACHT

Stylish, originell und ein echter Hingucker – so mögen wir Eis am Stiel! Wenn dann auch noch der Inhalt so kreativ-köstlich mundet wie bei unseren „Concrete Popcicles“ mit schwarzem Sesam (Rezept siehe S. 52), für die wir diese geometrisch-coole Silikonform benutzt haben, dann lieben wir sie doppelt. Top: mikrowellen-, backofen-, gefrierschrank- und spülmaschinenfest ist sie ebenfalls – ideal auch für hausgemachte Cakesicles oder Schoko-Bars. Ca. 10,90 Euro, *www.happysprinkles.com*



Köstliche Komplizen

Wer wünscht sich nicht den perfekten Genuss-Partner? Bitteschön, für Ihre eiskalte Versuchung hätten wir schon mal den „perfect Match“! Wer es fruchtig-sämig mag, datet am besten diese Himbeersauce von Belberry aus Belgien, schmeckt wie hausgemacht on top (250 ml ca. 9,90 Euro, über *www.viani.de*)! Cookie-Lover verfeinern ihre Masse mit der Butterkeks-Eispaste von Eis Perfecto (250 g ca. 13 Euro, über *www.movito.fit*) – Vorsicht, Suchtgefahr!



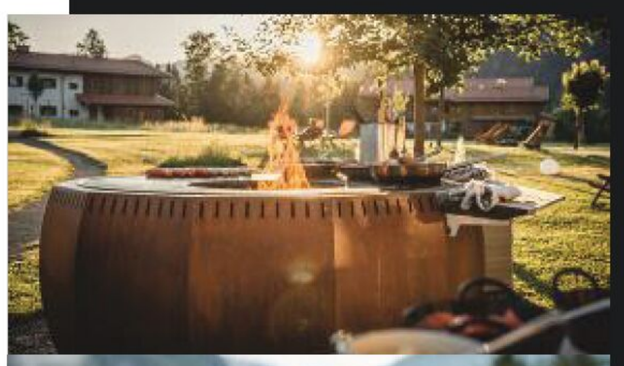
HIMMLISCHER HINGUCKER

Es muss nicht immer knallbunt sein: Mit dem Streuselmix „Milky Way“ kommen Eisbecher, Cupcakes oder (Eis-)Törtchen mal ganz edel auf den Tisch. In den großen Kugeln versteckt sich leckerer Kekscrunch, die kleinen sind mit Schokolade gefüllt. Süße Sterne und Nonpareilles runden den stilvollen Mix perfekt ab. Ein Traum in Weiß! 180 g ca. 10,90 Euro *www.happysprinkles.com*

GREEN-BBQ MIT BLICK

Gourmet-Grill-Fans, aufgepasst: Im Herzen des Chiemgaus definiert Starkoch Achim Hack auf dem Relais & Châteaux Gut Steinbach BBQ neu. Mit wunderschöner Sicht auf die Berge bereitet er in Reit im Winkel im Juli und auch im August auf der Plancha, dem „heißen Eisen“, für seine Gäste regional-nachhaltige Grillköstlichkeiten zu. Auf die Platte des 300 Grad glühenden Eisenrings kommen Köstlichkeiten wie Hirschkeule aus der eigenen Jagd, Rindersteaks, Forellenfilets, heimisches Gemüse. Jede Zutat wählt der Chefkoch gemäß der 80/80 Philosophie von Gut Steinbach aus – 80 Prozent der Lebensmittel stammen aus dem Umkreis von 80 Kilometern. Kurze Garzeiten bringen die intensiven Aromen des Grillguts voll zur Geltung und Achim Hacke perfektioniert die Holzfeuer-Zubereitung durch frische Tannenzweige oder Kräuter aus dem eigenen Garten. Zum süßen Finale gibt es Kaiserschmarrn „à la plancha“ – besser grillt’s nicht.

www.gutsteinbach.de





Nachhaltig an Rost & Herd: Achim Hack bekam 2024 seinen vierten Grünen Michelin-Stern in Folge



Fotos: Beachtrekker/Streetbuddy; Mario Stockhausen/The Golden Circle GmbH (3); PR (9); Sandra Stähler; StockFood/Michael Schinharl; Thomas Klawunn; Illustration: Adobe Stock/Marina



Kochprofi Andi Schweiger pflückt die Kirschen für seinen feinen „Liquer“ in Handarbeit selbst





FRUCHTIGES FINISH

Wenn Gäste da sind und es etwas Besonderes geben soll, greift Sternekoch Andi Schweiger gern zu seinem selbst destillierten Sauerkirsch Liqueur: Das intensive Aroma der tiefroten Früchte aus der Bodenseeregion trifft auf dezente Mandelnoten und veredelt hausgemachte Eiscreme genauso wie ein Kirschkompott zu duftenden Waffeln. Cool: Mit etwas Gin und Zitrone „on the rocks“ gemixt wird er zum erfrischenden Sommer-Aperitif. Sehr zum Wohl! 350 ml ca. 19,50 Euro, *www.thegoldencircle.com*

ROCK ’N’ ROLL, BABY!

Die Sommerparty steht an und es soll draußen kühle Getränke oder Eis geben? Dann ran an den Kailua-Cooler: In die Box im Retro-Look passen jede Menge Eiswürfel, die Soft-Drinks, Wein oder hausgemachte Eiscreme auf bester Temperatur halten. Ein montierter Flaschenöffner erspart die Suche nach demselben, der Auffangbehälter für Korken erleichtert das Aufräumen. Nachhaltig gut: Das Schmelzwasser kann durch ein Ventil als Gießwasser abgelassen werden. Ab 149 Euro, ca. 60 l Fassungsvermögen, H: 80 cm, B: 65 cm, T: 35 cm, *www.kailuacooler.de* **P. S**: Mobile Eiswagen lassen sich übrigens auch mieten – wer will, samt köstlichem Inhalt. Im Netz nach lokalen Anbietern wie *milkmadeicecream.de* (Hamburg) Ausschau halten!

Cool: Eiswissen on the rocks

Wir alle lieben es, mehr oder weniger alle essen es – aber, wer kennt schon diese eiskalten Fakten?

/**Im Schnitt naschen wir Deutschen** rund 7,9 Liter Eis pro Kopf im Jahr (Stand 2023, Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie), das sind etwa 114 Kugeln. Zum Vergleich: Neuseeländer schlecken im Schnitt gut 28 Liter im Jahr, Amerikaner knapp 21 Liter. In Europa sind die Finnen (14 Liter) und Schweden (12 Liter) Spitzenreiter.



/**„Erfunden“ wurde Eis übrigens** in China – dort genoss man laut alten Aufzeichnungen zufolge bereits vor 4.000 Jahren geeiste Früchte sowie eine Creme aus gekochtem Reis und Gewürzen, die in den Schnee gestellt wurde, bis sie sich fest wurde. Griechen und Römer mischten in der Antike Eis von den Bergen mit Honig, Obst und Rosenwasser. Im 16. Jahrhundert gaben Konditoren in Florenz noch Zucker hinzu und rührten das Eis cremig.

/**Unsere liebsten Sorten:** Immer noch die Klassiker Vanille und Schokolade, gefolgt von Erdbeere, Stracciatella! Trends, die sich gehalten haben, sind salziges Karamell, Tiramisu, Bacio, Cookies. Kreatives wie Basilikum-Limetteneis, Matcha-Keks- sowie Süßkartoffeleis findet man eher in hippen Großstadt-Eisläden.

/**Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft** hat genaue Leitregeln für die Zutaten aufgestellt. **Milcheis** enthält mindestens 70 Prozent Milch, **Sahneeis** mindestens 18 Prozent Sahne. **Parfait** besteht aus Sahne und Ei, Cremeeis zu 50 Prozent Milch und auf einen Liter Milch mindestens 270 Gramm Vollei oder 90 Gramm Eigelb. Sorbet ist frei von Milch, deswegen laktosefrei, und besteht hauptsächlich aus der namensgebenden Zutat, Wasser, Zucker – beim **Frucht-Sorbet** muss der Obstanteil mindestens 25 Prozent betragen.

magazin Lust auf Genuss

13 AUSGABEN + WEINPAKET SICHERN!



+



Sie sparen 50%*

Im Paket enthalten:

Saborear Tempranillo Reserva 2014
Fruchtig, Körperreich, Würzig | 0,75 l / 14,0% Alkohol

Caballero del Rey Crianza 2018
Fruchtig, Harmonisch, Würzig | 0,75 l / 13,5% Alkohol

La Prima Scelta Syrah - Primitivo 2019
Fruchtig, Würzig | 0,75 l / 13,5% Alkohol

San Marzano Lamadoro Primitivo 2019
Fruchtig | 0,75 l / 12% Alkohol

Les Mougeottes Syrah Grenache 2020
Fruchtig, Harmonisch, Samtig | 0,75 l / 13,5% Alkohol

Tarantinto Barrica "el cacho" 2018
Fruchtig, Samtig, Würzig | 0,75 l / 14,5% Alkohol

LIEFERUNG DIREKT VON:

SILKES WEINKELLER
Leidenschaft für Genuss

Exklusives Wein-Sparpaket	69,76 €*
13 Ausgaben Lust auf Genuss	63,70 €
Regulärer Preis	~~133,46 €~~
Gesamt-Sparpaket nur	**64,70 €**

▶ Nr.: AT05

Ihre Vorteile: Pünktliche & bequeme Zustellung - Zustellgebühr inklusive

burda-foodshop.de/wein

Per Telefon: 01806 - 93 94 00 66

20 Cent/Verbindung aus allen deutschen Netzen. LAG1PRE/G

EINFACH EINSCANNEN UND BESTELLEN:

Im Paket enthalten sind 6 Flaschen/ *UVP/Handel/ Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen MwSt. und Versand

Verantwortlicher und Kontakt: BurdaVerlag Consumer Sales & Services GmbH, Hauptstr. 130, 77652 Offenburg für die BurdaVerlag Publishing GmbH, in gemeinsamer Verantwortlichkeit mit mehreren Verlagen von Hubert Burda Media (siehe www.burda.com/de/gvv). Sie haben ein gesetzliches Widerrufsrecht. Die Belehrung können Sie unter www.burda-foodshop.de/agb abrufen. Alle angebotenen Weine enthalten Sulfite. Silkes Weinkeller behält sich aufgrund Verfügbarkeiten einen Jahrgangswechsel vor. Angebot und Lieferung nur an Personen über 18 Jahren. **Datenschutzinfo:** Kontakt zum Datenschutzbeauftragten: BurdaVerlag Consumer Sales & Services GmbH, Postfach 1223, 77602 Offenburg, Tel: 0781-6396100. Namens-, Adress-und Kontaktdaten zum Vertragsschluss erforderlich. Verarbeitung (auch durch Zahlungs-und Versanddienstleister) zur Vertragserfüllung sowie zu eigenen und fremden Werbezwecken (Art. 6 I b) bzw. f) DSGVO) solange für diese Zwecke oder aufgrund Aufbewahrungspflichten erforderlich. Bei Art. 6 I f) DSGVO ist unser berechtigtes Interesse die Durchführung von Direktwerbung. Sollten wir ihre Daten in einen Staat außerhalb der Europäischen Union übermitteln, stellen wir sicher, dass Ihre Daten gemäß Art. 44ff. DSGVO geschützt sind. Sie haben Rechte auf Auskunft, Berichtigung, Löschung oder Einschränkung der Verarbeitung, Widerspruch gegen die Verarbeitung, auf Datenübertragbarkeit sowie auf Beschwerde bei einer Aufsichtsbehörde. Details unter: www.burda-foodshop.de/datenschutz

RUNDUM KÖSTLICH

Machen Sie Ihre Küche zur Gelateria und begeistern Sie Familie & Freunde mit diesen wunderbaren, cremigen Kreationen. Mal in der Waffel oder im Becher, mal fruchtig, mal nussig oder einfach absolut außergewöhnlich mit Olivenöl und Trüffel



Popcorn Ice Cream
Raffinesse, die es nicht zu kaufen gibt! Die Milch wird ein paar Stunden mit fertigem Popcorn aromatisiert und dann zu cremigem Eis gefroren. Zum Servieren darf das Popcorn-Knusper-Topping nicht fehlen.

REZEPT AUF SEITE 22

Grieß-Eiscreme mit Brombeer-Swirl

Neues Level für sahnigen Grießbrei – der wird gekocht, mit Ei verfeinert, eingefroren und dann mit fix gekochtem Brombeerkompott durchzogen. Seelenschmeichler auf die coole Art.

REZEPT AUF SEITE 22

Fotos: StockFood Studios/Jorma Gottwald (13)

DAS IST DOLCE VITA PUR

Ricottaeis mit Pistazien und Orangenzesten

Gelatine im Ricotta-Eis sorgt für besondere Geschmeidigkeit. Verfeinert wird das Ganze mit eingekochten Orangenschalen, Pistazienmus und -kernen. Sizilienurlaub zum Löffeln.

REZEPT AUF SEITE 22



Aprikosen-Buttereis

Hier steckt wirklich ordentlich Butter drin – und Eigelbe. Beides macht aus aromatischen Aprikosen einen vollmundigen, cremigen Eisgenuss, wie man ihn sonst nirgends findet.

REZEPT AUF SEITE 25



Kokoseis mit Salzkaramell

Die Eismasse macht nicht zu viel Arbeit, die salzige Karamell-Sauce hierfür kommt aus dem Glas. Da hat man Muse, um den knusprigen Kokos-Karamell für die Garnitur zu kochen.

REZEPT AUF SEITE 23

Cornflakes-Eis

Beliebter Frühstücks-Klassiker mal samtig gefroren. Aber Halt! Diese Kreation ist nichts für Kids – ein kräftiger Schuss Whiskey sorgt nämlich für einen besonders malzigen Twist.

REZEPT AUF SEITE 23

ORIGINELL INSZENIERT

Schlumpfeis 2.0

Fun–tastische Idee, die begeistert. Spirulina-Algen sorgen für die blaue Farbe, Marshmallow-Fluff für cremige Textur und Süße. Als Mütze dient ein Cheesecake-Drip.

REZEPT AUF SEITE 24

DIE NEUE EIS-KLASSE

„The Italian Job“
Der Clou ist das edle Finish. Das vanillige Sahneeis kommt mit Akazienhonig, Olivenöl, Meersalz und frischem Trüffel in den Becher. Fantastico!

REZEPT AUF SEITE 24

Vietnamesischer Eiskaffee

Koffeinkick à la Südostasien. Das Eis besticht mit weißer Kuvertüre, Sahne, Eiern und löslichem Kaffee-Pulver. Serviert wird diese Köstlichkeit in frisch gekochtem Espresso – einfach zum Dahinschmelzen.

REZEPT AUF SEITE 24



Mascarponeeis mit Amarenakirschen

Dream-Team mit italienischen Wurzeln. Eisgekühlt kommt der sonst sehr üppige Mascarpone fast leicht daher und fängt die süßen, in Sirup getränkten Kirschen perfekt auf.

REZEPT AUF SEITE 25

Milcheis mit Praliné und Miso-Butterscotch-Sauce

So sweet, so wow: Das softe Eis wird mit zweierlei Karamellsauce getoppt. Eine mit pürierten Haselnüssen und die andere mit würziger Sojabohnen-Paste.

EZEPT AUF SEITE 26



EINFACH ZUM DAHINSCHMELZEN

Weißes Stracciatella-Eis mit Johannisbeeren

Dieser cremige Traum gelingt auch ohne Eismaschine. Die roten Beeren sorgen farblich und geschmacklich für tolle Frische.

REZEPT AUF SEITE 26

FRUCHTIGES MIT SCHWIPS



Kirsch-Quark-Eis in der Waffel

Fruchtig-frischer Naschspaß mit einem Hauch Kirschwasser für die exklusive Note. In Schale geworfen und mit Schokoladensauce beträufelt wird daraus auch ein super Nachtisch.

REZEPT AUF SEITE 26

WIR MACHEN KOCHEN EINFACH!

Die neue digitale Plattform für Food-Lover und Kochanfänger – **hier findet jeder das beste Rezept.**









Jetzt **ENTDECKEN** und **NACHKOCHEN**

einfachkochen.de

EINFACH KOCHEN

Genießen Sie cremige Eiskugeln auf

Eis aus der Maschine

Für das Eis aus der Maschine haben wir eine Gefrierzeit von rund 30 Minuten eingeplant. Die genaue Dauer kann variieren und ist abhängig von verschiedenen Faktoren wie Modell der Eismaschine sowie Menge, Temperatur, Konsistenz und Alkoholgehalt der Masse. Bereiten Sie das Eis nach der Herstellerangabe Ihrer Eismaschine zu und überprüfen ab und zu die Konsistenz, um ein perfektes Ergebnis zu erzielen.



Popcorn Ice Cream

Bild auf Seite 10

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten
plus Warte-/Gefrierzeit: ca. 7 ½ Stunden
Zutaten für ca. 6 Portionen
DAS BRAUCHT MAN:
Eismaschine

150 g süßes Popcorn (aus der Tüte)
500 ml Milch
300 g Schlagsahne
1 EL Glukosesirup
1 Prise Salz
6 Eigelbe
ca. 6 Waffelbecher
ca. 150 g Karamell-Popcorn (aus der Tüte)

1 Das süße Popcorn mit Milch mischen und 4 Stunden ziehen lassen.

2 Anschließend die Popcorn-Milch durch ein Sieb gießen und gut ausdrücken. Die abgesiebte Milch mit Sahne, Glukosesirup und Salz in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Die Eigelbe in einer Schüssel verquirlen. Ein Drittel der heißen Milchmischung zu den Eigelben gießen und zügig unterrühren. Nun die Eigelbmischung zurück in den Topf zur übrigen Milchmischung geben, alles bei schwacher Hitze verrühren, bis eine dickcremige Masse entsteht (nicht aufkochen). Die Eismasse zugedeckt mind. 3 Stunden (oder über Nacht) kalt stellen.

3 Die Masse in die Eismaschine füllen und cremig gefrieren lassen. Eis bis zum Anrichten in einem geschlossenen Behälter in den Tiefkühler stellen.

4 Zum Servieren aus dem Eis Kugeln formen, in die Waffelbecher füllen und mit Karamell-Popcorn garnieren.



Grieß-Eiscreme mit Brombeer-Swirl

Bild auf Seite 11

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
plus Warte-/Gefrierzeit: ca. 3 ½ Stunden
Zutaten für ca. 15 Kugeln
DAS BRAUCHT MAN:
Eismaschine

500 ml Milch
500 g Schlagsahne
150 g Zucker
2 EL Glukosesirup
Mark von 1 Vanilleschote, Salz
80 g Weichweizengrieß
8 Eigelb
300 g Brombeeren

1 Milch, Sahne, 100 g Zucker, Glukosesirup, Vanillemark und 1 gute Prise Salz in einen Topf geben und aufkochen. Grieß einrühren. Den Topf vom Herd ziehen und die Masse 5 Minuten quellen lassen. Eigelbe in einer Schüssel verquirlen. Ein Drittel der Grießmasse zügig unter die Eigelbe rühren. Die Eigelbmischung zurück in den Topf zur übrigen Grießmasse geben, alles bei schwacher Hitze zu einer dickcremigen Masse verrühren (nicht aufkochen). Masse durch ein Sieb in eine Schüssel gießen, zugedeckt mind. 3 Stunden (oder über Nacht) kalt stellen.

2 Anschließend die Grießmasse in die Eismaschine füllen und cremig gefrieren lassen.

3 Inzwischen die Brombeeren verlesen und halbieren. Mit restl. Zucker (50 g) und Salz in einen Topf geben. Unter Rühren aufkochen und 10 Minuten sanft köcheln lassen. Die Brombeeren mit einer Gabel zerdrücken und abkühlen lassen. Eis in einen Behälter füllen, dabei die Brombeeren zugeben und locker durch das Eis ziehen, sodass eine Marmorierung entsteht. Eis bis zum Anrichten tiefkühlen. Servierschalen ebenfalls tiefkühlen.

4 Zum Servieren aus dem Eis Kugeln formen und in den Schalen anrichten.



Ricottaeis mit Pistazien und Orangenzesten

Bild auf Seite 12

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten
plus Warte-/Gefrierzeit: ca. 3 ½ Stunden
Zutaten für 4 Portionen
DAS BRAUCHT MAN:
Eismaschine

1 Blatt Gelatine
350 ml Milch
120 g Zucker
2 EL Glukosesirup
1 Prise Salz
350 g Ricotta
2 Bio-Orangen
3–4 EL Pistazienmus
50 g Pistazienkerne

1 Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Milch mit 20 g Zucker, Glukosesirup und Salz in einem Topf unter Rühren aufkochen. Mischung in eine Schüssel umfüllen. Die Gelatine ausdrücken und darin unter Rühren auflösen. Zuletzt Ricotta unterrühren. Die Eismasse zugedeckt mind. 3 Stunden (oder über Nacht) kalt stellen.

2 Inzwischen die Haut der Orangen ohne den weißen Teil abschälen. Orangenhaut in Streifen schneiden. Saft der Orangen auspressen. Saft mit restl. Zucker (100 g) aufkochen. Orangenzesten hinzufügen. Alles köcheln lassen, bis die Schalen weich sind und die Flüssigkeit fast vollständig eingekocht ist. Abkühlen lassen.

3 Die Eismasse in die Eismaschine füllen und cremig gefrieren lassen. Das Eis in einen Behälter füllen, dabei Pistazienmus und Orangenzesten locker unterziehen. Das Eis bis zum Anrichten in den Froster stellen. Servierschalen ebenfalls tiefkühlen.

4 Zum Servieren das Eis in den Schalen anrichten, dabei nach Belieben zu Kugeln formen. Pistazienkerne grob hacken und darüberstreuen.



Passende Weine finden Sie auf S. 66/67

Basis von Milch, Sahne oder Ricotta



Aprikosen-Buttereis

Bild auf Seite 13

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten
plus Warte-/Gefrierzeit: ca. 4 Stunden

Zutaten für ca. 8 Kugeln
DAS BRAUCHT MAN:
Eismaschine

---

500 g reife aromatische Aprikosen
100 g Zucker
2 EL Zitronensaft
1 EL Glukosesirup
1 Prise Salz
5 Eigelb
100 g Butter
Mini-Waffelhörnchen zum Servieren

---

1 Aprikosen halbieren, entsteinen und in kleine Würfel schneiden. Mit Zucker und Zitronensaft in einem Topf vermengen und 30 Minuten ziehen lassen.

2 Glukosesirup, Salz und 100 ml Wasser in den Topf zu den Aprikosen geben. Alles unter Rühren aufkochen und 10–15 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Die Mischung fein pürieren.

3 Die Eigelbe in einer Schüssel verquirlen. Ein Drittel des heißen Aprikosenpürees zu den Eigelben geben und zügig unterrühren. Die Eigelbmischung zurück in den Topf zum übrigen Püree geben und alles bei schwacher Hitze dickcremig verrühren (nicht aufkochen). Die Masse durch ein Sieb in einen hohen Mixbecher streichen. Butter würfeln und nach und nach mit dem Pürierstab unter die Aprikosenmasse mixen. Die Eismasse mind. 3 Stunden kalt stellen.

4 Die Masse in die Eismaschine füllen und cremig gefrieren lassen. Eis bis zum Anrichten in den Tiefkühler stellen.

5 Zum Servieren 1–2 Waffeln zerbröseln und in Schälchen verteilen. Aus dem Eis Kugeln formen und auf die Brösel setzen. Eis mit übrigen Waffelhörnchen garnieren.



Kokoseis mit Salzkaramell

Bild auf Seite 13

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten
plus Warte-/Gefrierzeit: ca. 6 Stunden

Zutaten für ca. 8 Kugeln

---

1 Glas gesalzene Karamellcreme (ca. 220 g; die Creme sollte eher dickflüssig sein wie z. B. die Creme de Caramel von La Maison d'Armorine)
300 g Schlagsahne
300 ml Kokos-Kondensmilch
30 g Zucker
50 g Kokosraspel
Waffelhörnchen zum Servieren

---

1 Von der Karamellcreme 50 g abnehmen, für später zum Garnieren beiseitestellen. Die Sahne steif schlagen. Die Kondensmilch behutsam in mehreren Schritten unterheben. Ein Fünftel der Eismasse in einen Behälter geben. Ein Fünftel Karamellcreme in Klecksen darauf verteilen und mit einer Gabel locker unterziehen, sodass eine Marmorierung entsteht. So fortfahren, bis Eismasse und Karamellsauce aufgebraucht sind. Behälter verschließen und ca. 6 Stunden tiefkühlen, bis das Eis gefroren ist.

2 Den Zucker in einer Pfanne goldgelb karamellisieren. Kokosraspel hinzufügen und so lange rühren, bis sich der Karamell wieder gelöst hat. Das Ganze dabei goldbraun, aber nicht zu dunkel werden lassen. Den Kokos-Crunch auf einem Bogen Backpapier verteilen und abkühlen lassen.

3 Zum Servieren aus dem Eis Kugeln formen und in die Waffelhörnchen setzen. Eis mit der beiseitegestellten Karamellsauce und Kokos-Crunch garnieren.



Cornflakes-Eis

Bild auf Seite 14

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten
plus Warte-/Gefrierzeit: ca. 7 ½ Stunden

Zutaten für 4 Portionen
DAS BRAUCHT MAN:
Eismaschine

---

500 ml Milch
150 g gesüßte Cornflakes
1 EL Glukosesirup
1 Prise Salz
2 Blatt Gelatine
2–3 EL Whiskey (nach Geschmack)

---

1 Milch mit 100 g Cornflakes mischen und 4 Stunden ziehen lassen.

2 Anschließend die Cornflakes-Milch-Mischung durch ein Sieb gießen und gut ausdrücken. 300 ml Flüssigkeit abmessen, ggf. etwas Milch dazugießen. Mit Glukosesirup und Salz in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Gelatine ca. 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Dann gut ausdrücken und unter Rühren in der Milchmischung auflösen. Whiskey aufkochen und ebenfalls unterrühren. Die Masse mind. 3 Stunden (oder über Nacht) kalt stellen.

3 Die Masse in die Eismaschine füllen und cremig gefrieren lassen. Das Cornflakes-Eis bis zum Anrichten in den Tiefkühler stellen. Servierschalen ebenfalls tiefkühlen.

4 Zum Servieren das Eis in den Schalen anrichten und mit den restlichen Cornflakes (50 g) bestreuen.

Coole Trends für kleine und große

Was bewirkt Glukose?

Eis soll wunderbar weich und cremig sein. Das gelingt unter anderem durch den Lufteinschlag in der Eismaschine. Und durch den Zusatz verschiedener Zuckerarten wie Glukose. Unsere Rezeptautorin verwendet für viele ihrer Kreationen Glukosesirup. Er nimmt großen Einfluss auf den Gefrierpunkt der Masse und sorgt damit für eine optimale Cremigkeit. Zudem verhindert der Zuckersirup eine unerwünschte Kristallbildung beim Lagern im Tiefkühler. Kaufen kann man Glukosesirup in ausgewählten Supermärkten oder online.



Schlumpfeis 2.0

Bild auf Seite 15

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten
plus Warte-/Gefrierzeit: ca. 3 ½ Stunden

Zutaten für 4 Portionen

DAS BRAUCHT MAN:
Eismaschine;
Spritzbeutel mit Lochtülle

300 g Schlagsahne
300 ml Milch
180 g Marshmallow-Fluff (Fertigprodukt im Glas)
1 Prise Salz
10 g Speisestärke
2–3 EL blaues Spirulina-Pulver
Cheesecake Shell (Rezept auf Seite 29)
4 Waffelbecher

1 Sahne mit Milch, Marshmallow-Fluff und Salz in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen lassen. Die Stärke mit etwas Wasser anrühren und die Mischung damit binden. Die Eismasse zugedeckt mind. 3 Stunden kalt stellen.

2 Anschließend die Eismasse mit 2 EL Spirulina-Pulver fein pürieren. Dabei bei Bedarf noch etwas mehr Pulver einarbeiten, bis die gewünschte Farbintensität erreicht ist. Masse in die Eismaschine füllen und cremig gefrieren lassen. Das Eis bis zum Anrichten tiefkühlen.

3 Cheesecake Shell zubereiten. Das Eis in den Spritzbeutel füllen und spiralförmig in die Waffelbecher spritzen. Eis kopfüber zügig mit den Spitzen in die Cheesecake-Masse tauchen und servieren.



„The Italian Job"

Bild auf Seite 16

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
plus Warte-/Kühlzeit: ca. 3 ½ Stunden

Zutaten für 4–6 Portionen

DAS BRAUCHT MAN:
Eismaschine; Trüffelhobel

500 ml Milch
225 g Schlagsahne
100 g Zucker
2 EL Glukosesirup
Mark von 1 Vanilleschote
1 Prise Salz
5 Eigelb
4 EL hochwertiges Olivenöl extra vergine
4 EL Akazienhonig
1 kleine Trüffel (ca. 20 g)
Meersalz zum Bestreuen

1 In einem Topf Milch mit Sahne, Zucker, Glukosesirup, Vanillemark und Salz zum Kochen bringen. Eigelbe in einer Schüssel verquirlen. Ein Drittel der Milchmischung zu den Eigelben geben und zügig unterrühren. Die Eigelbmischung zurück in den Topf zur übrigen Milchmischung geben und alles bei schwacher Hitze dickcremig verrühren (nicht aufkochen). Masse durch ein Sieb in eine Schüssel gießen und mind. 3 Stunden (oder über Nacht) kalt stellen.

2 Masse in die Eismaschine füllen, cremig gefrieren lassen. Das Eis bis zum Anrichten tiefkühlen. Serviergläser ebenfalls tiefkühlen.

3 Zum Servieren aus dem Eis Kugeln formen und in den gekühlten Gläsern verteilen. Das Eis mit Olivenöl und Akazienhonig beträufeln. Trüffel darüberhobeln und Meersalz darüberstreuen.



Vietnamesischer Eiskaffee

Bild auf Seite 17

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten
plus Warte-/Kühlzeit: ca. 3 ½ Stunden

Zutaten für ca. 6 Portionen

DAS BRAUCHT MAN:
Eismaschine

360 g weiße Kuvertüre
500 ml Milch
500 g Schlagsahne
2 EL Glukosesirup
1 Prise Salz, 4 Eier, 4 Eigelb
6 g Instant-Espressogranulat
6 frisch gebrühte Espressi

1 Kuvertüre fein hacken. In einem Topf Milch, Sahne, Glukosesirup und Salz zum Kochen bringen. Eier und Eigelbe in einer Schüssel verquirlen. Ein Drittel der Milchmischung zur Eiermasse gießen und rasch unterrühren. Eiermasse zurück in den Topf zur übrigen Milchmischung gießen und alles bei schwacher Hitze dickcremig verrühren (nicht aufkochen). Masse durch ein Sieb in eine Schüssel gießen. Gehackte Kuvertüre und Espressogranulat dazugeben und mit dem Pürierstab gut untermixen, bis sich alles aufgelöst hat. Die Masse zugedeckt mind. 3 Stunden (oder über Nacht) kalt stellen.

2 Die Masse in die Eismaschine füllen und cremig gefrieren lassen. Das Eis bis zum Anrichten tiefkühlen. Serviergläser ebenfalls in den Froster stellen.

3 Zum Servieren die frisch gebrühten Espressi in die Gläser füllen. Aus dem Eis Kugeln formen und in den Gläsern verteilen.

Info: Die Eismasse reicht insgesamt für 12–15 Kugeln. Das übrige Eis einfach einfrieren und ein anderes Mal genießen.

Genießer



Mascarponeeis mit Amarenakirschen

Bild auf Seite 18

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten
plus Warte-/Gefrierzeit: ca. 3 ½ Stunden

Zutaten für ca. 8 Portionen

DAS BRAUCHT MAN:
Eismaschine

---

1 kg Mascarpone
100 g Zucker
1 EL Glukosesirup
1 gute Prise Salz
2 Eier
8 Eigelb
1 TL Bio-Zitronenabrieb
ca. 200 g Amarenakirschen in Sirup (aus dem Glas)

---

1 Mascarpone mit Zucker, Glukosesirup, Salz und 200 ml Wasser in einem Topf unter Rühren aufkochen. Die Eier und Eigelbe in einer Schüssel verquirlen. Ein Drittel der Mascarponemischung zu den Eiern geben und zügig unterrühren. Die Eiermischung zurück in den Topf zur übrigen Mascarponemischung geben und bei schwacher Hitze dickcremig verrühren (nicht kochen). Die Masse durch ein Sieb in eine Schüssel gießen, Zitronenabrieb unterrühren. Die Masse zugedeckt mind. 3 Stunden (oder über Nacht) kalt stellen.

2 Die Masse in die Eismaschine füllen und cremig gefrieren lassen. Das Eis in einen Behälter umfüllen. Die Amarenakirschen nach Belieben grob hacken und mit etwas Sirup locker unter das Eis ziehen. Das Eis bis zum Anrichten tiefkühlen. Servierschalen ebenfalls tiefkühlen.

3 Zum Servieren das Eis in den Schalen anrichten und dabei nach Belieben zu Kugeln formen.



Neue Lieblingssorte schon entdeckt?

Eis aus dem Tiefkühler

Die Zubereitung unserer Eissorten gelingt auch ohne Eismaschine. Das Ergebnis wird zwar nicht so cremig, der Aufwand lohnt sich trotzdem: Eismasse in eine flache Form füllen und diese 3–4 Stunden in den Tiefkühler stellen. Die Masse dabei alle 30 Minuten vom Rand zur Mitte hin durchrühren. Noch besser und cremiger wird das Eis, wenn Sie es dafür in eine Schüssel umfüllen und mit dem Rührgerät gut durchrühren.



Milcheis mit Praliné und Miso-Butterscotch-Sauce

Bild auf Seite 18

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde
plus Wartezeit-/Kühlzeit: ca. 3 ½ Stunden

Zutaten für 4 Portionen

DAS BRAUCHT MAN: Eismaschine; evtl. Spritzbeutel mit großer Sterntülle

500 ml Milch, 275 g Schlagsahne
250 g gezuckerte Kondensmilch
75 g Milchpulver, 1 Prise Salz
100 g Muscovadozucker light
100 g Butter, 1 EL helle Misopaste
70 g Zucker, 200 g geröstete Piemonteser Haselnusskerne

1 Milch, 75 g Sahne, Kondensmilch, Milchpulver und Salz unter Rühren aufkochen. Eismasse mind. 3 Stunden kalt stellen.

2 Muscovadozucker karamellisieren. Übrige Sahne (200 g) erhitzen, langsam unter den Karamell rühren. Butter hinzufügen und rühren, bis sich evtl. entstandene Klümpchen gelöst haben. Zuletzt Misopaste einrühren. Die Sauce abkühlen lassen.

3 Zucker karamellisieren. 150 g Haselnüsse hinzufügen. Rühren, bis sich der Karamell löst und die Nüsse damit überzogen sind. Karamellnüsse auf einem Bogen Backpapier verteilen und abkühlen lassen. Dann im Mixer zu einem cremigen Mus verarbeiten, dabei die Masse immer wieder vom Rand schaben. Praliné bei Raumtemperatur beiseitestellen.

4 Milchmasse in die Eismaschine füllen und cremig gefrieren lassen. Das Eis bis zum Anrichten tiefkühlen. Servierschalen ebenfalls tiefkühlen.

5 Die übrigen Nüsse (50 g) grob hacken. Zum Servieren das Eis nach Belieben zu Kugeln formen oder in einen Spritzbeutel füllen und spiralförmig in die Schalen spritzen. Mit Miso-Butterscotch-Sauce sowie Praliné beträufeln und mit gehackten Nüssen bestreuen.



Weißes Stracciatella-Eis mit Johannisbeeren

Bild auf Seite 19

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten
plus Warte-/Gefrierzeit: ca. 6 Stunden

Zutaten für ca. 10 Kugeln

150 g weiße Schokolade
40 g Kakaobutter
200 g Johannisbeeren
50 g Puderzucker
300 g Schlagsahne
185 ml Kondensmilch

1 Schokolade hacken und zusammen mit Kakaobutter über einem heißen Wasserbad schmelzen. Mischung beiseitestellen und etwas abkühlen lassen. Johannisbeeren verlesen. Mit Puderzucker in einen Mixbecher füllen und grob pürieren.

2 Sahne steif schlagen. Kondensmilch vorsichtig in mehreren Schritten unter die Sahne heben. Ein Fünftel der Eismasse in einen Behälter geben. Ein Fünftel Johannisbeerpüree in Klecksen darauf verteilen. Dann ein Fünftel der geschmolzenen Schokolade darüberträufeln. So fortfahren, bis Eismasse, Johannisbeerpüree und Schokolade aufgebraucht sind. Den Behälter verschließen und ca. 6 Stunden tiefkühlen, bis das Eis gefroren ist.

3 Zum Servieren aus dem Eis Kugeln formen und in Schalen anrichten.



Kirsch-Quark-Eis in der Waffel

Bild auf Seite 20

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten
plus Warte-/Kühlzeit: ca. 3 ½ Stunden

Zutaten für ca. 10 Kugeln

DAS BRAUCHT MAN: Eismaschine

2 Blatt Gelatine
330 g Schlagsahne
170 g Zucker
2 EL Glukosesirup
1 Prise Salz
150 g Quark
150 g Magerquark
3 EL Kirschwasser
250 g Kirschen
Waffelhörnchen zum Servieren

1 Gelatine in kaltem Wasser einweichen. In einem Topf Sahne mit 150 g Zucker, Glukosesirup und Salz zum Kochen bringen. Mischung in eine Schüssel umfüllen und kurz abkühlen lassen. Gelatine ausdrücken und darin unter Rühren auflösen. Quark und Magerquark unterrühren. Die Masse ca. 3 Stunden kalt stellen.

2 Die Masse in die Eismaschine füllen und cremig gefrieren lassen.

3 Währenddessen Kirschwasser aufkochen, dann wieder abkühlen lassen. Die Kirschen halbieren und entsteinen. Kirschen und restl. Zucker (20 g) mit dem Kirschwasser mischen. 30 Minuten ziehen lassen, mit einer Gabel grob zerdrücken. Eis in einen Behälter umfüllen, dabei die zerdrückten Kirschen zugeben und mit einer Gabel locker unterziehen, sodass eine Marmorierung entsteht. Eis bis zum Anrichten tiefkühlen.

4 Zum Servieren aus dem Eis Kugeln formen und in die Waffelhörnchen setzen.

Seit 50 Jahren die Nr. 1

Genuss-Oase Garten

Den Bitterliebling Mangold richtig ernten und nachsäen und kreative Gestaltungsideen für kleine Gärten. Außerdem: praktische Ernte-Tipps und leckere Rezepte mit Sommer-Gemüse im Extraheft.



ALLES FÜR DEINEN GARTEN. UND FÜR DICH.

Hier geht's direkt zum Abo:

garten-abo.de

PIMP UP YOUR ICE-CREAM

Vier raffinierte Ideen für den Kick on top. Zum Streuen, Beträufeln und Eintauchen. Damit wird das einfachste Eis zum Erlebnis. Und sollte was übrig bleiben, einfach so naschen oder übers Porridge geben



Brezel-Crunch

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten
Zutaten für ca. 6 Portionen

100 g Butter zerlassen. Dann die Butter auf Raumtemperatur abkühlen, aber nicht fest werden lassen. **100 g Salzbrezeln** grob hacken. Mit **60 g Muscovadozucker light, 25 g Zucker, 20 g Milchpulver** und **10 g Malzpulver** mischen. Butter untermengen. Mischung auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 130 Grad (Umluft 110 Grad) 20–25 Minuten backen. Crunch abkühlen lassen, dann mit den Fingern grob zerbröseln.

Tipp: Köstlich als Topping zu Schoko-, Vanille- oder Nusseis.

Foto: StockFood Studios/Jorma Gottwald

Cheesecake Shell

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
Zutaten für ca. 6 Portionen

3 Blatt Gelatine in Wasser einweichen. **60 ml Milch** mit **60 g Frischkäse** in einem Topf langsam unter Rühren erwärmen. Vom Herd nehmen. Gelatine ausdrücken und darin unter Rühren auflösen. **2 EL Glukosesirup** untermischen. Zuletzt **60 g Schlagsahne** und **1 Prise Salz** einrühren.

Tipp: Eiskugel fest in eine Eiswaffel füllen, dann kopfüber in die Masse tauchen. Durch die Kälte geliert die Hülle sofort und wird fest. Passt perfekt zum Schlumpfeis auf Seite 24.

Nussmus-Hülle

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten
Zutaten für ca. 8 Portionen

120 g ungesüßtes Nussmus (z. B. Erdnuss-, Haselnuss- oder Mandelmus) mit **120 g Kokosöl, 40 g Puderzucker, 1 TL Vanillepaste** und **1 Prise Salz** in einen Topf geben. Alles bei schwacher Hitze verrühren, bis sich die Zutaten miteinander verbunden haben. Vom Herd nehmen und die Masse auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

Tipp: Passt zu Vanille-, Schoko- oder Nusseis. Masse über das Eis träufeln. Durch die Kälte bildet sich eine knackige Hülle.

Malz-Schoko-Fudge

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten
Zutaten für ca. 8 Portionen

60 g Zartbitterkuvertüre hacken und mit **80 g Malz-Kakao-Pulver** in einer Schüssel mischen. **50 g Zucker, 100 g Glukosesirup, 100 g Schlagsahne** und **1 Prise Salz** aufkochen. Über die Schoko-Kakao-Mischung gießen. 1 Minute ziehen lassen, dann glatt rühren. Abkühlen lassen.

Tipp: Fein zu Vanille-, Schoko-, Nuss- oder Fruchteis.



SVENJA
Unsere Volontärin liebte die Stadt von Romeo und Julia – und das Eis ganz besonders

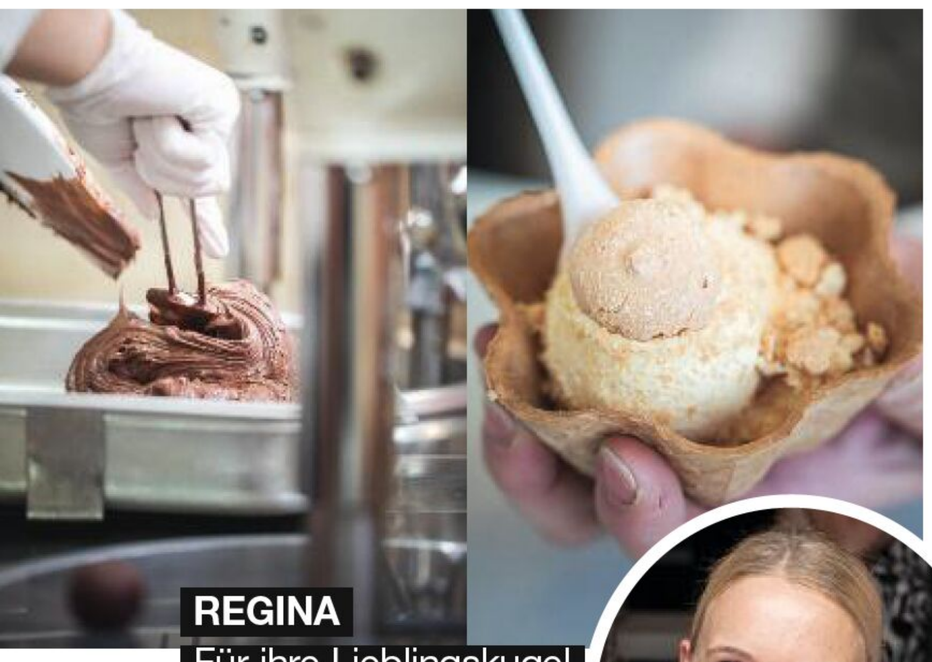




GELATERIA LA ROMANA, VERONA

Hier werden süße Träume wahr

Diese Eisdiele ist ein wahrer Geheimtipp, versteckt außerhalb des alten Stadtkerns. Wer sie kennt, weiß um das einzigartige Erlebnis, das dort auf einen wartet. Die besonderen Sorten werden alle frisch vor Ort hergestellt und überzeugen durch ihre supercremige Konsistenz und die Verwendung natürlicher Zutaten. Ein besonderes Highlight: Auf Wunsch wird in die knusprige Waffel flüssige weiße oder dunkle Schokolade gefüllt. Und auch Liebhaber köstlicher Crêpes und hausgemachter Torten kommen hier voll auf ihre Kosten. **www.gelateriaromana.com**





REGINA
Für ihre Lieblingskugel radelt unsere Textchefin auch gerne mal durch die halbe Stadt

FÜR SIE GENASCHT

OB NAH ODER FERN. OB ALLTAGSGLÜCK ODER URLAUBSTIPP: FÜR DIESE „COOLEN“ MANUFAKTUREN SIND DIE EISLIEBHABERINNEN IN UNSERER REDAKTION FEUER UND FLAMME

BALLABENI, MÜNCHEN

Tradition trifft Moderne

Zitrone-Basilikum, Griechischer Joghurt oder Sizilianische Mandarine & Blutorange – oft kann ich mich zwischen meinen Lieblingssorten gar nicht entscheiden. Wie gut, dass meine Lieblingseisdiele täglich nicht mehr als zwölf Kreationen anbietet. Stets frisch zubereitet, unglaublich cremig und so intensiv im Geschmack. Mit den besten Zutaten – ist ja eh klar. Und wer sich den Geschmack konservieren will, nimmt einfach einen 370-ml-Becher mit nach Hause. Genial!

www.ballabeni.de

KASTBERGS GOURMET EIS, KOPENHAGEN

Das Besondere entdecken

Zum ersten Mal in Kopenhagen? Dann ab nach Nyhavn! Von dort aus startet eine einmalig schöne Bootstour. Vorher empfehle ich eine Stärkung mit Zitrone-weiße Schokolade-Lakritz-Eis, Nougat-Honig und/oder Rum-Rosinen-Eis bei Kastbergs direkt am Hafen. Und weil so eine Rundfahrt hungrig und durstig machen kann, gönnt man sich im Anschluss eine von vielen fruchtigen Sorbet-Sorten. **www.kastbergs.dk**



MANDY
war jüngst in ihrer neuen Lieblingsstadt unterwegs ... und machte dabei eine eisige Entdeckung



MORO GELATO, KAPSTADT

Bella Italia am Tafelberg

Pistazie. Für mich eine Sorte, an der sich die Qualität einer Eisdiele messen lässt ... und hier – am Kap der Guten Hoffnung – habe ich wohl mit das beste Pistazieneis genossen, das ich je auf einer Reise entdeckt habe. Vollmundig, schnörkellos und mit diesem einzigartigen Aroma, wenn die frisch Steinfrüchte geröstet werden. Wer hätte gedacht, dass es „am anderen Ende der Welt“ bestes italienisches Eis gibt?! Von Hand gemacht, von Grund auf und mit saisonalen Zutaten. Benannt nach dem norditalienischen Gründer, der sein Herz an die Mother City verlor – und nun das Geheimnis des Eismachens mit Südafrika teilt.

www.morogelato.co.za



ANJA
Unsere Textchefin liebt Eis und Südafrika: Welch ein Glück, dass sie einen Ort gefunden hat, der beides verbindet











SONJA
stellv. Chefredakteurin fühlte sich hier angesprochen: a day without gelato is a day wasted

PEPPINO‘S ARTISANAL GELATO, DUBROVNIK

Cremiger Geschmack vom Feinsten

Etwas versteckt in der Altstadt von Dubrovnik, aber eine Suche in dem quirligen Gewirr aus kleinen Gassen und das Anstellen in der Warteschlange lohnen sich auf jeden Fall: Peppino‘s rühmt sich mit dem besten Eis der Stadt und hat hier mittlerweile zwei Shops installiert, und: überzeugt! Mit bester Qualität, klassischen Sorten aber auch kreativem Eisgenuss. Wer sich zwischen all den Köstlichkeiten einfach nicht entscheiden kann, dreht das „Wheel of Flavours“ und lässt sich überraschen. Ich habe mich in „Lemon Pie“ verliebt ...

www.peppinosgelato.com





ANNA
Für „un gelato al limon“ ist unsere Produktionsleiterin immer zu begeistern



EISLIEBE, HAMBURG

Handgemachtes Eis mit viel Liebe

Die ellenlange Kundenschlange endet in einem kleinen Ladenlokal – und jeder nimmt die Wartezeit für dieses geniale Eis klaglos hin. Julia Tarazi, die Inhaberin, bietet allseits beliebte Klassiker sowie wechselnde neue Ideen. Gianduia, Vanille, Mango Lassi oder lieber Kokoseis mit einer der selbst gemachten Fruchtsaucen, z. B. Limette? Auch nach 25 Jahren garantiert noch immer bestes Handwerk den Hochgenuss.

eisliebe_ottensen (nur auf Instagram)

Fotos: Ballabeni/Maximilian Ostermeier/Thekengold Studio (2); Charlie Burrows; Eisliebe (2)/Gunnar Geller, Matthias Stoewer; Gelateria La Romana (2)/Instagram @gelaterialaromana (1); Kastbergs/Iven Giese (2); Moro Gelato/Stefano Moro van Wyk (2); Peppino´s/Marija Gašparović/Studio Hrvatin (2); privat (3); Rahel Pasztor

VERFÜHRERISCHE LEICHTIGKEIT

Granités und Sorbets kommen ganz ohne Milchprodukte aus. Das spart Kalorien, aber nicht an Geschmack. Im Gegenteil: Früchte, Nüsse und Co. kommen hier besonders gut zur Geltung und sind ein Hochgenuss ... und das nicht nur im Hochsommer!



Lakritz-Sorbet

Ein Muss für Süßholz-Liebhaber – und aus nur drei Produkten easy gezaubert. Wer die Inszenierung perfekt machen will, serviert das Ganze noch im schwarzen Waffelhörnchen.

REZEPT AUF SEITE 38



Granita alla Mandorla

Ein nussiges Eis-Träumchen aus pürierten, eingeweichten Mandeln, Zucker und einer Prise Salz – sonst nichts. Vielleicht noch eine buttrige Brioche dazu, schon steht das Glück auf dem Tisch.

REZEPT AUF SEITE 38

Fotos: StockFood Studios/Jorma Gottwald (6)

COOLES FÜR HEISSE TAGE

Melonen-Minz-Granité

Dieser Frucht-Kracher aus Sizilien in der Melonenschale serviert. Hierfür wird einfach das Fruchtfleisch mit etwas Salz, Limette, Honig und Minze püriert und in einer flachen Metallschale eingefroren.

REZEPT AUF SEITE 38

Zitronen-Zimt-Sorbet

Von wegen nur ein Wintergewürz! Zimt und Zitrone bilden eine überraschend spannende Geschmackskomposition, die man unbedingt einmal probieren sollte. Ein feines Highlight für das ganze Jahr.

REZEPT AUF SEITE 39

EXOTIK ZUM LÖFFELN

Sorbet aus Honig und gegrillter Ananas

Beim Grillen der Ananasstücke entstehen tolle Röstaromen. Ein Teil der Früchte wird mit Honig, Vanille und Zitronengras püriert und eingefroren. Der Rest dient als Topping. Fernköstlich!

REZEPT AUF SEITE 39



Stachelbeer-Granité mit Baiserhaube

Bis das Stachelbeerkompott komplett durchgefroren ist, dauert es. Dafür ist die Eischneehaube schnell fertig und bekommt mithilfe des Flambierbrenners eine zarte goldene Kruste.

REZEPT AUF SEITE 39

Granité & Sorbet: eine wunderbare

Süße Melonen

Wegen ihres hohen Wasseranteils eignen sich Melonen prima für Sorbets und Granité. Für das Granité rechts passen am besten Galia-Melonen mit ihrem weiß-grünlichen Fruchtfleisch oder die leuchtend orangen Cantaloupe-Melonen. Beide Sorten zählen zu den Zuckermelonen. Spannend: Aus botanischer Sicht sind Melonen keine Früchte. Sie gehören zur Familie der Kürbisgewächse und sind mit Zucchini und Gurken verwandt.



Lakritz-Sorbet

Bild auf Seite 32

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
plus Warte-/Gefrierzeit: ca. 30 Minuten
Zutaten für ca. 6 Kugeln
DAS BRAUCHT MAN:
Eismaschine

1 EL Glukosesirup
Salz
2–3 EL Lakritzpulver
Waffelhörnchen zum Servieren
(ein Rezept für selbst gemachte schwarze Waffeln siehe unten)

1 In einem Topf 500 ml Wasser mit Glukosesirup und Salz zum Kochen bringen. Mischung mit Lakritzpulver im Mixer oder mit dem Pürierstab fein mixen. Die Masse abkühlen lassen.

2 Die Masse in die Eismaschine füllen und cremig gefrieren lassen. Das Sorbet bis zum Anrichten in den Tiefkühler stellen.

3 Zum Servieren aus dem Sorbet Kugeln formen und nach Belieben in Waffelhörnchen setzen oder in Schalen verteilen.

Info: Schwarze Waffelhörnchen sind ein cooler Eyecatcher für jedes Eis und Sorbet. Die tiefschwarze Farbe entsteht dank Aktivkohle, die in Drogeriemärkten oder Apotheken erhältlich ist. Für etwa 18 Hörnchen 90 g zerlassene Butter mit 1 Pck. Vanillezucker, 200 g feinem Zucker und 1 Ei glatt rühren. 125 ml Wasser (oder Milch) und 175 g Mehl unterrühren. Teig einige Stunden (oder über Nacht) ruhen lassen. Dann 1 EL Aktivkohle und evtl. noch ein wenig schwarze Lebensmittelfarbe unterrühren. Portionsweise etwas Teig in ein aufgeheiztes Hörncheneisen geben und dünn ausbacken. Die heiße Waffel herausnehmen und sofort in die typische Form biegen. Waffelhörnchen in ein Glas stellen und abkühlen lassen.



Granita alla Mandorla

Bild auf Seite 33

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
plus Wartezeit: über Nacht + 2 ½ Stunden
Zutaten für 6 Portionen
DAS BRAUCHT MAN: Eismaschine

250 g + 1 Handvoll blanchierte Mandelkerne, 130 g Zucker
1 Prise Salz, 6 kleine Brioche
zum Servieren (ein Rezept zum Selbermachen siehe unten)

1 250 g Mandeln über Nacht in 1 l kaltem Wasser einweichen.

2 Am nächsten Tag Mandeln samt Einweichwasser im Standmixer fein pürieren. Mit Zucker und Salz in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen. Abkühlen lassen, dann mind. 2 Stunden kalt stellen.

3 Die Masse in die Eismaschine füllen und cremig gefrieren lassen. Das Sorbet bis zum Anrichten in den Tiefkühler stellen. Servierschalen ebenfalls tiefkühlen.

4 Die übrigen Mandeln (1 Handvoll) raspeln oder sehr fein hacken. Zum Servieren Sorbet in den Schalen verteilen. Mit geraspelten Mandeln bestreuen, Brioche dazureichen.

Brioche backen: 285 g Mehl mit 2 EL Zucker und 1 Prise Salz in einer Schüssel vermischen. 15 g Hefe darüberbröckeln. 75 ml Milch, 50 g weiche Butter und 2 Eier (Größe L) hinzufügen. Alles ca. 5 Minuten verkneten. 60 g Butter klein würfeln, dann nach und nach unter den Teig kneten. Teig gekühlt 2 Stunden ruhen lassen. 6 Muffin- oder Tarteletteförmchen einfetten. Vom Teig 6 kleine Stücke abzupfen und zu Kügelchen formen. Übrigen Teig zu 6 Kugeln formen und in die Förmchen legen. Jeweils mittig eine kleine Mulde eindrücken, Teigkügelchen hineinsetzen. Zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen. Dann mit 1 EL Milch bestreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) ca. 18 Minuten backen.



Melonen-Minz-Granité

Bild auf Seite 34

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten
plus Wartezeit: über Nacht + 1 Stunde
Zutaten für 4 Portionen

2 Galia- oder Cantaloupe-Melonen (siehe dazu die Info links am Rand)
4 Stiele Minze
1 Prise Salz
1 EL Honig
Abrieb von 1 Bio-Limette

1 Die Melonen halbieren und die Kerne mit einem Löffel herausschaben. Von den Melonenhälften insgesamt ca. 500 g Fruchtfleisch so herauslösen, dass die Schalen nicht beschädigt werden. Die Böden der ausgehöhlten Melonenhälften evtl. gerade schneiden, sodass die Schalen stehen bleiben. Die Melonenhälften bis zum Anrichten in Frischhaltefolie gewickelt einfrieren.

2 Das Melonen-Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Die Blätter von 3 Minzestielen abzupfen und hacken. Mit Melonenfruchtfleisch, 200 ml Wasser und Salz im Mixer zu einer feinen Masse pürieren. Masse mit Honig abschmecken. Die Masse in eine breite Form füllen und über Nacht zugedeckt gefrieren lassen.

3 Am nächsten Tag die gefrorene Masse kurz antauen lassen, dann mit einer Gabel fein zerkratzen. Das Granité weitere 30–60 Minuten einfrieren.

4 Zum Servieren das Granité in die Melonenhälften füllen. Übrige Minzeblättchen (1 Stiel) abzupfen und mit Limettenabrieb über das Granité streuen.



Passende Weine finden Sie auf S. 66/67

Erfrischung an heißen Sommertagen



Zitronen-Zimt-Sorbet

Bild auf Seite 35

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten
plus Warte-/Gefrierzeit: ca. 2 ½ Stunden

Zutaten für ca. 8 Kugeln
DAS BRAUCHT MAN:
Eismaschine

8–10 Zitronen (2 davon Bio)
2 Blatt Gelatine
100 g Zucker
2 EL Glukosesirup
½ TL Zimt und etwas mehr zum Garnieren
1 Prise Salz
Waffelschälchen oder -becher zum Servieren

1 Schale von 2 Bio-Zitronen fein abreiben und abgedeckt für später zum Garnieren beiseitestellen. Alle Zitronen halbieren und den Saft aufpressen. 300 ml Saft abmessen und in einen Topf geben.

2 Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 250 ml Wasser, Zucker, Glukosesirup, Zimt und Salz zum Zitronensaft in den Topf geben. Die Mischung unter Rühren zum Kochen bringen. Topf vom Herd nehmen, Mischung etwas abkühlen lassen. Gelatine ausdrücken und darin unter Rühren auflösen. Die Masse mind. 2 Stunden kalt stellen.

3 Die Masse in die Eismaschine füllen und cremig gefrieren lassen. Das Sorbet bis zum Anrichten tiefkühlen.

4 Zum Servieren aus dem Sorbet Kugeln formen und in den Waffelschälchen anrichten. Mit Zitronenabrieb und Zimt bestreuen.



Sorbet aus Honig und gegrillter Ananas

Bild auf Seite 36

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten
plus Warte-/Gefrierzeit: ca. 3 ½ Stunden

Zutaten für 4 Portionen
DAS BRAUCHT MAN:
Eismaschine

1 Ananas
1 Stange Zitronengras
100 g flüssiger Honig
Mark von 1 Vanilleschote
1 Prise Salz
1–2 TL Limettensaft
1 TL Bio-Limettenabrieb

1 Ananas schälen, vierteln und den Strunk herausschneiden. Eine Grillpfanne (oder den Grill) erhitzen. Ananasviertel darin rundum grillen. Anschließend etwas abkühlen lassen. 1 Ananasviertel klein würfeln und abgedeckt zum Garnieren beiseitestellen. Die übrigen 3 Ananasviertel grob würfeln.

2 Zitronengras von den äußeren harten Blättern befreien, den Strunk abschneiden. Zitronengras fein hacken. Mit Honig, Vanille und Salz in einen Topf geben, aufkochen. Die groben Ananaswürfel hinzufügen und alles bei schwacher Hitze zugedeckt ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis das Fruchtfleisch weich ist. Die Mischung etwas abkühlen lassen, dann sehr fein pürieren. Die Masse mit Limettensaft abschmecken und mind. 3 Stunden kalt stellen.

3 Die Masse in die Eismaschine füllen und cremig gefrieren lassen. Das Sorbet bis zum Anrichten tiefkühlen.

4 Zum Servieren aus dem Sorbet Kugeln formen und auf Tellern oder in Schälchen anrichten. Mit beiseitegestellten Ananaswürfeln und Limettenabrieb bestreuen.



Stachelbeer-Granité mit Baiserhaube

Bild auf Seite 37

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten
plus Wartezeit: über Nacht + 1 Stunde

Zutaten für ca. 4 Portionen
DAS BRAUCHT MAN:
Flambiergerät

400 g grüne Stachelbeeren
135 g feiner Zucker
1 Prise Salz
1–2 TL Zitronensaft
2 Eiweiß
Mark von ½ Vanilleschote

1 Die Stachelbeeren verlesen, halbieren und in einen Topf geben. 300 ml Wasser, 75 g Zucker und 1 Prise Salz hinzufügen. Das Ganze aufkochen und ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis die Beeren weich sind. Die Mischung etwas abkühlen lassen, dann sehr fein pürieren. Die Masse mit Zitronensaft abschmecken. In eine breite Form füllen und über Nacht zugedeckt gefrieren lassen.

2 Am nächsten Tag die gefrorene Masse kurz antauen lassen, dann mit einer Gabel fein zerkratzen. Das Granité weitere 30–60 Minuten tiefkühlen. Serviergläser ebenfalls tiefkühlen.

3 Vor dem Servieren Eiweiß mit Vanillemark steif schlagen, dabei langsam restl. Zucker (60 g) einrieseln lassen. Weiterrühren, bis die Baisermasse glänzt und Spitzen zieht. Granité in die Gläser füllen. Baisermasse darauf verteilen und kurz mit dem Flambiergerät abflämmen. Sofort servieren.

GEFRORENES GLÜCK FÜR ZU HAUSE

Seit 20 Jahren beeindruckt der kulinarische Tausendsassa die Zuschauer mit seinem Können. Jetzt lässt **Tim Mälzer** mit eigenen Eiskreationen die Herzen schmelzen und beweist, dass Eismachen – anders als Backen – sehr wohl Kochen ist



Better together
Wenn zwei Pioniere aufeinandertreffen entsteht Großes: Gemeinsam mit Kumpel „Fu“ kreiert Mälzer unser neues Lieblingsprodukt



Suchtgefahr
Erdbeer, Schoko, Vanille – die coolen Klassiker mit dem gewissen Extra-Topping gibt es unter anderem bei REWE zu kaufen

Tim Mälzer

Gastronom, Unternehmer, Autor, Koch

Für sein neuestes Projekt hat Deutschlands bekanntester TV-Koch zusammen mit Streetwear-Pionier Chris „Fu“ Boszczyk „Mälzer&Fu“ entwickelt. Das Eis vereint die Extravaganz von American Ice Cream mit der Qualität italienischen Gelatos und steht für selbst gemachtes Eis, das durch beste Zutaten und einmalige Cremigkeit besticht. Mehr unter: www.maelzerandfu.com

Um kein Schimpfwort verlegen – so kennt man Tim Mälzer aus dem Fernsehen. Verbal ausfällig wurde der Hamburger in unserem Gespräch jedoch nur einmal, als er sich fragte, „wie krank man im Kopf wohl sein müsse“, um bei der klassischen Königsrolle das Erdbeereis zuerst zu essen ... wo doch der einzig richtige Weg von außen nach innen führt, von den „abartigen“ Sahnetupfen zum himmlisch-fruchtigen Kern. Nein, auch wenn Tim Mälzer bekannt für seine derben Sprüche ist, so sitzt einem im Interview einfach nur ein Mann gegenüber, der einen tiefen Respekt vor Lebensmitteln hat, ein unglaubliches Gespür für Geschmack und Zusammensetzungen und bei dem Essen vor allen Dingen eines können muss: Emotionen wecken. Mit uns hat der 53-Jährige über seine eigene Eismarke gesprochen, wie viele Kugeln gerade genug sind und warum er sein Eis manchmal in zwei getrennten Bechern bestellt.

Einer Ihrer bekanntesten Sprüche lautet: ‚Backen ist nicht Kochen‘. Ist denn Eismachen Kochen?

Eismachen hat definitiv mehr mit Kochen zu tun, weil es dabei um die Perfektion der Zutaten und Techniken geht. Ich mache das Eis allerdings nicht selbst, sondern arbeite mit Florida-Eis zusammen, die auf diesem Gebiet Koryphäen sind. Sie bringen die Expertise, mein Partner Chris „Fu“ Boszczyk und ich den kreativen Input.

Sie betiteln sich selbst gerne als ‚besten italienischen Koch außerhalb Italiens‘. Gilt das auch für Gelato?

Eis ist für mich eine große Leidenschaft und mit ein Grund, warum ich mich meistens oberhalb des Bauches bekleidet zeige (lacht). Eis ist Kindheit – der Eismann, das Eis im Schwimmbad, das waren stets besondere Momente. Allerdings bin ich kein Fan von industriell gefertigtem Eis. Es fühlt sich oft einfach nicht kalt an, was mit dem Luftaufschlag zusammenhängt. ‚Mälzer&Fu‘ ist da anders.

Haben Sie deshalb Ihr eigenes Eis auf den Markt gebracht – um es besser zu machen?

Eigentlich war es eine relativ dumme Idee. „Fu“ und ich wollten schon länger ein gemeinsames Projekt starten. Und wir waren mit etwas ganz anderem beschäftigt, als wir dachten: Warum denn nicht Eis machen? Fu hat mit Florida-Eis den perfekten Hersteller für uns gefunden und schon als ich den Löffel zum ersten Mal ableckte, wusste ich, dass dieses Eis herausragend ist. Dann war es nur noch der Ehrgeiz, es auch den Leuten zu Hause zugänglich zu machen.



Gab es Herausforderungen bei der Herstellung?

Unsere Manufaktur produziert klassisches Eisdielen-Eis, hergestellt in kleinen Eismaschinen und von Hand abgefüllt. Die größte Challenge war es, dieses artisane Eis in industriellen Mengen anzubieten – ohne dabei Kompromisse bei der Qualität eingehen zu müssen.

Sie haben erwähnt, dass Ihr Eis keine Luft enthält. Warum ist das wichtig?

Luft im Eis schafft Volumen, aber kein Gewicht. Es wirkt also fluffiger und schafft eine Konsistenz, für die man zwar zahlt, wofür man aber nichts bekommt. Das ist bei uns anders. Unser Eis ist wahnsinnig cremig auf der Zunge, aber auch sehr kompakt. Klar hätten auch wir mit Luftaufschlag entgegenwirken können, doch das war nicht unser Ziel. Wir wollten den Genuss einer Eisdiele auch außerhalb der Saison spontan zu Hause erlebbar machen.

Was macht Ihre Sorten so besonders?

Wir sind sehr klassisch angelehnt – Vanille, Schoko, Erdbeere. Unser Ziel war es, Emotionen einzufangen. Bei der Vanille war es uns wichtig, die Qualität auf ein so hohes Level zu bringen, dass man nicht an uns vorbeikommt. Wir wollten, dass die Leute richtig begeistert sind von der echten Vanille, die wir verwenden.

Und wie sieht es bei den anderen Sorten aus?

Schoko musste unfassbar schokoladig sein. Balsamico verschafft der Erdbeere einen angenehmen Säurekick. Und Lemon Basil Bash war eine Idee meines Partners, angelehnt an die Cocktailszene. Beim Pistazien-Eis war uns wichtig, dass wir dafür unser eigenes Pistazienmus herstellen. Im Geschmack ist es etwas salziger, in der Farbe zurückhaltender. Der Geschmack baut sich langsam auf.

Was macht das Franzbrötchen-Eis aus?

Wir haben klassische Vanille drin, was sehr vertraut ist. Dazu kommt Karamell, das eine buttrige, wärmende Note gibt. Außerdem haben wir ein bisschen Zimt für den besonderen Kick. Das bringt alles zusammen: Vertrautes und Neues, Süßes und ein bisschen Würze.

Fotos: Enes Kucevic (7)





Zum Reinknien
Tim Mälzers Lieblingseis? Seine eigene Kreation! Das karamellige Zimtbrötcheneis nach dem Hamburger Original





Da steckt Liebe drin
Jeder Becher wird in Handarbeit von echten Menschen abgefüllt, bis sich Eis, Chunks und Swirl perfekt vermischen

Sind weitere Sorten geplant?
(Ruft „Fu“ an und fragt extra nach.) Leider dürfen wir noch nichts verraten. Wir möchten am Markt präsent sein, aber nicht so viele Sorten anbieten, dass wir wie eine gekühlte Nervensäge wirken. Wir orientieren uns auch an den Kunden. Neulich posteten wir eine Instagramstory und plötzlich wollten alle Bananeneis! Ich hab noch nie jemanden getroffen, der das bestellt. Also wer weiß (zwinkert er).

Currywurst, Avocado, Aperol – es gibt ja nichts, was es nicht gibt. Sind Sie Fan solcher Sorten?
Ich bin Fan von neuen Kombinationen, wenn sie was Vertrautes in mir berühren. Wenn es nur darum geht, exorbitant anders zu sein, halte ich davon nichts. Ich bin zum Beispiel kein Freund extremer Chili-Schärfe in Süßspeisen, aber ein bisschen Chili kann schon Sinn machen, weil es den Geschmack belebt. Kreativität ist gut, solange sie Vertrauen schafft und gleichzeitig eine neue Geschmackserfahrung bietet. Dann sehr gerne, ja.

Sie sagten, Sie sind Typ ‚Vanilleeis mit heißen Himbeeren‘. Welche Sorten bestellen Sie in der Eisdiele?
Ich bin meistens recht klassisch unterwegs, aber es gibt auch Phasen, in denen ich meinen Geschmack verändere. Aktuell hab ich zum Beispiel eine Minzwoche (er hebt ungläubig die Arme). Ansonsten unterscheide ich zwischen warmen Winter- und erfrischenden Sommersorten. Manchmal bin ich auf Schokolade und Banane aus, dann wieder brauche ich etwas Frisches, wie Himbeere, Mango oder Zitrone.

Wie kombinieren Sie die Sorten dann?
Ich mische ungern warme und kalte Sorten. Ich kann nicht sagen, warum, aber das ist nicht so mein Ding. Wenn ich zum Beispiel Lust auf Schokolade und Erdbeere habe, bestelle ich das in zwei getrennten Bechern, ich mag es nicht, wenn sich das vermischt.

Gibt es die perfekte Zeit für Eis?
Der perfekte Moment für mich ist nachts um elf. Nach dem Abendessen, wenn die Wohnung aufgeräumt ist und ich vielleicht noch fünf Minuten Fernsehen schaue. Aber es gibt auch andere perfekte Momente wie sonnige Tage hier in Hamburg. Verbringt man den ganzen Tag draußen, ist es fast schon Pflicht, sich ein Eis zu holen.

Und wie viele Kugeln dürfen es dann sein?
Aus Vernunftgründen maximal drei Kugeln, aber da muss ich mich schon zusammenreißen. Eigentlich bin ich eher ein Fünf-Kugel-Typ. Das ist das Minimum an Befriedigung für mich (lacht).

Erinnern Sie sich an das beste Eis Ihres Lebens?
Da gibt es so viele gute Erfahrungen, da möchte ich keine herausheben. Kindheitserinnerungen wie Spaghetti-Eis oder brauner Bär, das war immer etwas Besonderes. Ich hab mich auch wahnsinnig gefreut, wenn es Königsrolle gab. Interessanterweise habe ich erst neulich darüber nachgedacht, ob die Eisportionen kleiner geworden sind. Früher fühlte sich ein Dolomiti-Eis in meinen Händen riesig an, aber wahrscheinlich bin ich einfach nur größer geworden.

Wenn Sie ein Eis wären, welche Sorte wären Sie?
Ich denke, ich wäre wohl wie mein Franzbrötchen-Eis. Es hat etwas Klassisches und Vertrautes, aber auch was Innovatives und Neues. Es vereint viele Facetten, ist variabel und passt zu unterschiedlichen Situationen. Bei 30 Grad ist es vielleicht nicht das Erste, woran man denkt, aber es hat trotzdem etwas Emotionales und Besonderes.

Interview: Katrin Hummel

ANZEIGE

eatbetter

SOMMER IM GLAS – HIMBEER-SORBET

Für eine erfrischende Abkühlung: Unser Rezept mit dem natürlichen Volvic Mineralwasser, dem Geschmack von Himbeeren und angereichert mit Vitaminen und Magnesium

Himbeer-Sorbet

Zubereitungszeit: 5 Minuten
Zutaten für 2 Portionen

300 g TK-Himbeeren
1 EL Limettensaft
frische Minze zum Garnieren
200 ml Volvic Vitamin+ Recharged – Himbeergeschmack (eiskalt)
1 EL Agavendicksaft oder Ahornsirup (nach Belieben)

1 Die TK-Himbeeren etwas antauen lassen. Mit dem Limettensaft im Mixer, Blender oder Thermomix zu einer cremigen „Nice Cream" pürieren, dabei aufpassen, dass die Creme nicht auftaut. Sollte sie zu weich geraten, dann noch 30 Minuten in den Tiefkühler stellen.

2 Je nach Geschmack mit etwas Agavendicksaft oder Ahornsirup süßen.

3 Die Himbeer-Creme in vorgekühlte Martini-Gläser füllen (das gelingt besonders schön mit einem Spritzbeutel), mit frischer Minze garnieren und mit Volvic Vitamin+ Recharged – Himbeergeschmack auffüllen. Das Sorbet sofort servieren und eiskalt genießen!

Fotos: Burda Food Agency/Katrin Winner

Volvic ist B Corp zertifiziert - was steckt dahinter?

Zertifizierte B Corporation

- internationale Zertifizierung für soziale und ökologische Nachhaltigkeit
- macht die Erfüllung hoher Standards für Verbraucher*innen nachvollziehbar
- z.B. werden alle Volvic Flaschenkörper aus 100% Altplastik hergestellt

Weitere Infos auf volvic.de/nachhaltigkeit/b-corp-zertifizierung

Für noch mehr Inspirationen & leckere Rezepte



Zitroneneis in weißer Knusperhülle

Unter dem knackigen Mantel aus weißer Schokolade versteckt sich ein herrlich cremiges Inneres aus Schokolade und Zitrone. An sich schon ein Highlight, das wir noch mit einer Eischnee–Haube krönen.

REZEPT AUF SEITE 50

NASCHWERK MIT STI(E)L

Hier wird die Erfolgsgeschichte eines über 100-jährigen Klassikers auf das nächste Level gehoben. Lassen Sie sich begeistern von raffinierten Formen, Neuinterpretationen und außergewöhnlichen Geschmackskompositionen, die es so nur bei Ihnen zu Hause geben kann. Ausprobieren lohnt sich also!

Fotos: StockFood Studios/Jorma Gottwald (4), Ulrike Holsten (1)

Concrete Popcicles

Stylish wie Beton (die Übersetzung für „Concrete“, Silikonform siehe S. 6), aber smooth im Mund. Diese Teile bestechen nicht nur durch die Optik, auch durch den Geschmack. Farb- und Aromageber ist nämlich angerösteter schwarzer Sesam.

REZEPT AUF SEITE 50

DESSERTS ZUM SCHLECKEN



Gelato al Tiramisù
Sommerausgabe des Italo-Lieblings. Die Eismasse ist klassisch wie beim Dessert mit Mascarpone und Ei, dazwischen begeistern in Marsala getränkte Biskuit-Stücke.

REZEPT AUF SEITE 50

Fruchtjoghurt-Eis

Formvollendeter Genuss ohne Reue. Die Süße stammt von Banane, Mango, Heidelbeeren und Agavendicksaft – der Joghurt ist wahlweise aus Milch oder vegan. Happy-Food auf ganzer Linie.

REZEPT AUF SEITE 51

Foto rechts: StockFood/Kati Neudert



Geeister Wildberry-Cocktail

Über den beliebten Beeren-Drink gibt es bereits einen Popsong. Mit diesem Eis in der Hand können wir jetzt auch dazu tanzen – gute Laune ist garantiert.

REZEPT AUF SEITE 51

Grießbrei-Pfirsich-Eis

Kindheitserinnerung 2.0. Wenn schlechte Zeiten kommen, haben wir das Soulfood jetzt immer griffbereit. Oben warten Pfirsichstücke, unten mit süßem Karamell durchzogener Grießbrei. Mhmm.

REZEPT AUF SEITE 51



TOP IN FORM



Löffel für Löffel pures Vergnügen – an heißen Tagen auch gerne eine große Portion davon

SVENJA KÖLLMER
ist unsere Test-Expertin in Sachen Feinkost



EISKALTE ERFRISCHUNG

Was gibt es Besseres als ein kühles Eis im größten Sommerglück? Vom edlen Klassiker im Becher bis hin zu fruchtigen Neuheiten am Stiel – hier unsere Favoriten

KLASSISCH

Dieser Becher vereint alles, was man sich von der zeitlosen Köstlichkeit erhofft: leichte Süße, cremige Konsistenz mit sahniger Note und sichtbar gemahlene Bourbon-Vanilleschote.
Das gefällt mir: 100 Prozent natürliche Inhaltsstoffe in Bio-Qualität.
Infos: 360 g um 3 Euro, von NUR NUR NATUR über Aldi Süd





FRUCHTIG

Aufregende Kombination aus frischer Zitrone und fruchtiger Himbeere, die von zart schmelzender weißer Schokolade umhüllt wird – perfekt für alle, die gerne Neues probieren!
Das gefällt mir: Die pinke Knisterstückchen sind ein absolutes Highlight, denn sie sorgen für ein angenehmes Prickeln auf der Zunge.
Infos: 70 g um 2,70 Euro, von Magnum, im Supermarkt

EXTRAVAGANT

Mit diesem Mochi-Eis werden japanische und italienische Kulinarik gekonnt vereint. Die Fusion aus cremiger Banane, süßem Toffee und goldenem Karamell ist eine Verführung der Sinne.
Das gefällt mir: Die kleinen Leckerbissen sind perfekt zum Teilen und zaubern bestes Urlaubs-Feeling.
Infos: 180 g um 5 Euro, von O-Mochi, im Supermarkt





NATÜRLICH

Welch außergewöhnliche Kreation: Das Stieleis aus Salatgurke, Wasser, Zitronensaft und Zucker sorgt im Hochsommer für den absoluten Frischekick.
Das gefällt mir: kompostierbare Verpackung sowie vegane und biologische Zutaten.
Infos: 80 g um 3,50 Euro, von Paletas Berlin, in ausgewählten Stores und über www.paletas.de



RAFFINIERT

Schoko-Fans aufgepasst: Köstliches Vanilleeis mit einem Swirl aus salzigem Karamell wird mit kleinen Brownie-Stückchen und Kakao-Fudge-Topping verfeinert. Einfach himmlisch!
Das gefällt mir: Dank ausgewählter Fairtrade-Zutaten macht das Naschen noch mehr Spaß.
Infos: 400 g um 7 Euro, von Ben & Jerry's, im Supermarkt

Fotos: PR (5); privat; StockFood/Good Food

Fruchtig, frisch und farbenfroh: Die

Italienische Meringue

Für diese Baiser-Art wird heißer Zuckersirup unter den Eischnee geschlagen. Dank der Erhitzung kann die Masse bedenkenlos verzehrt werden. Zudem gerät sie besonders stabil und glänzend. 2 Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen. 100 g Zucker mit 2 EL Wasser aufkochen. Den Sirup auf eine Temperatur von 118 Grad bringen. Sobald der Zuckersirup die Temperatur erreicht hat, langsam unter ständigem Rühren in den Eischnee fließen lassen. Nun so lange weiterschlagen, bis die Meringue abgekühlt ist.



Zitroneneis in weißer Schokohülle

Bild auf Seite 44

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde
plus Warte-/Gefrierzeit: ca. 8 Stunden

Zutaten für 6 Stück

DAS BRAUCHT MAN:

6 Silikon-Eisformen (Inhalt à ca. 80 ml); 6 Holzstiele; Flambiergerät

250 g Schlagsahne, 50 g Zucker
1 EL Glukosesirup, 1 Prise Salz
2 Eier, 2 Eigelb
75–100 ml Zitronensaft
200 g weiße Kuvertüre
60 g Kakaobutter
italienische Meringue (Rezept siehe links am Rand)

1 Sahne, Zucker, Glukosesirup und Salz in einem Topf aufkochen. Eier und Eigelbe in einer Schüssel verquirlen. Ein Drittel der heißen Sahnemischung zu den Eiern geben und zügig unterrühren. Eiermischung mit Zitronensaft zurück in den Topf zur übrigen Sahnemischung gießen, alles bei schwacher Hitze dickcremig verrühren (nicht aufkochen). Masse durch ein Sieb in eine Schüssel gießen. 50 g Kuvertüre fein hacken und mit dem Pürierstab unter die Eismasse mixen. Masse mind. 2 Stunden kalt stellen.

2 Die Masse nochmals durchrühren. In die Eisformen füllen und Holzstiele einstecken. Mind. 6 Stunden gefrieren lassen.

3 Das Eis aus den Formen nehmen und auf mit Backpapier belegten Tellern wieder einfrieren. Übrige Kuvertüre (150 g) mit Kakaobutter über einem heißen Wasserbad schmelzen. Lauwarm abkühlen lassen, in eine hohe Tasse füllen. Eis nacheinander in die Kuvertüre tauchen, abtropfen lassen. Auf das Backpapier legen und einfrieren, bis die Schokohülle fest geworden ist.

4 Zum Servieren das Eis mit Meringue toppen und diese mit dem Flambiergerät goldbraun abflämmen.



Concrete Popsicles

Bild auf Seite 45

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
plus Warte-/Gefrierzeit: ca. 8 Stunden

Zutaten für 6 Stück

DAS BRAUCHT MAN:

6 Silikon-Eisformen (Inhalt à ca. 80 ml; nach Belieben mit geometrischem Muster, mehr Infos auf Seite 6)
6 Holzstiele

2 EL schwarze Sesamsamen
250 ml Milch
100 g Schlagsahne
80 g Zucker
1 EL Glukosesirup
1 Prise Salz
3 Eigelb

1 Sesamsamen in einer Pfanne ohne Öl rösten. Herausnehmen und abkühlen lassen.

2 Milch und Sahne mit Zucker, Glukosesirup und Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Die Eigelbe in einer Schüssel verquirlen. Ein Drittel der heißen Milchmischung zu den Eigelben geben und zügig unterrühren. Die Eigelbmischung zurück in den Topf zur übrigen Milchmischung gießen. Das Ganze bei schwacher Hitze dickcremig verrühren (nicht aufkochen). Die Masse mit Sesamsamen im Standmixer fein pürieren. Durch ein Sieb in eine Schüssel gießen und mind. 2 Stunden kalt stellen.

3 Die Masse nochmals durchrühren. In die Eisformen füllen und Stiele einstecken. Mind. 6 Stunden gefrieren lassen.

4 Eis zum Servieren vorsichtig aus den Formen lösen.



Gelato al Tiramisù

Bild auf Seite 46

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten
plus Warte-/Gefrierzeit: ca. 8 Stunden

Zutaten für 6 Stück

DAS BRAUCHT MAN:

6 Silikon-Eisformen (Inhalt à ca. 95 ml); 6 Holzstiele

250 g Mascarpone
50 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei, 2 Eigelb
2 g Instant-Espressogranulat
2–3 Löffelbiskuits
3–4 EL Marsala
1 TL Kakaopulver

1 Mascarpone mit Zucker, Salz und 100 ml Wasser in einem Topf aufkochen. Ei und Eigelbe in einer Schüssel verquirlen. Ein Drittel der heißen Mascarponemischung zu den Eiern geben und zügig unterrühren. Die Eiermischung zurück in den Topf zur übrigen Mascarponemischung gießen. Das Ganze bei schwacher Hitze dickcremig verrühren (nicht kochen). Masse durch ein Sieb gießen, halbieren und in 2 Schüsseln verteilen. Espressogranulat zu einer Hälfte geben und mit dem Pürierstab gut untermixen, bis alles aufgelöst ist. Beide Massen mind. 2 Stunden kalt stellen.

2 Löffelbiskuits mit einem Sägemesser so zurechtschneiden, dass sie in die Eisformen passen. Marsala in ein Schälchen füllen. Beide Eismassen noch mal durchrühren. Dann abwechselnd löffelweise jeweils zur Hälfte in die Eisformen füllen. Löffelbiskuits in den Marsala tunken und in den Formen verteilen. Dann die Formen abwechselnd mit den Eismassen bis zum Rand füllen. Stiele einstecken und das Eis mind. 6 Stunden gefrieren lassen.

3 Eis zum Servieren vorsichtig aus den Formen lösen. Mit Kakaopulver bestäuben.



Passende Weine finden Sie auf S. 66/67

Minis am Stiel gehen einfach immer!



Titelrezept

Fruchtjoghurt-Eis

Bild auf Seite 47

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
plus Warte-/Gefrierzeit: ca. 5 ½ Stunden

Zutaten für 6 Stück

DAS BRAUCHT MAN:

6 Pudding- oder Eisformen aus Silikon (Inhalt à ca. 150 ml); 6 Holzstiele

150 g Blaubeeren
2 Mangos
1 Banane
400 g Joghurt (Naturjoghurt, Sojajoghurt oder vegane Joghurtalternative nach Belieben)
1 Msp. gemahlene Vanille
4 EL Agavendicksaft
1 EL Zitronensaft

1 Blaubeeren verlesen und fein pürieren. Das Püree durch ein Sieb passieren. Mangos schälen und das Fruchtfleisch vom Stein schneiden. Mangofruchtfleisch würfeln und fein pürieren. Die Banane schälen und in Scheiben schneiden.

2 Die Bananenscheiben mit Joghurt, Vanille, Agavendicksaft und Zitronensaft feincremig pürieren. 4 EL von der Creme abnehmen und mit dem Blaubeerpüree verrühren. Die übrige Bananencreme mit der Hälfte des Mangopürees verrühren.

3 Das übrige Mangopüree in Klecksen in den Förmchen verteilen. Bananen-Mango-Creme hineinfüllen und glatt streichen. Die Masse evtl. kurz anfrieren lassen. Dann Blaubeercreme darauf verteilen und ebenfalls glatt streichen. Förmchen in den Tiefkühler stellen, Eis ca. 30 Minuten anfrieren lassen. Dann Holzstiele einstecken und das Eis mind. 5 Stunden durchfrieren lassen.

4 Das Eis zum Servieren vorsichtig aus den Formen lösen.



Geeister Wildberry-Cocktail

Bild auf Seite 48

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
plus Warte-/Gefrierzeit: ca. 7 Stunden

Zutaten für 6 Portionen

DAS BRAUCHT MAN:

6 Silikon-Eisformen (Inhalt à ca. 95 ml); 6 Holzstiele

ca. 50 g Himbeeren
ca. 50 g Erdbeeren
2 Stiele Minze
125 ml Lillet Blanc
250 ml Wild-Berry-Limonade
1–2 El Limettensaft

1 Himbeeren verlesen und evtl. halbieren. Erdbeeren putzen und je nach Größe vierteln oder achteln. Minzeblättchen von den Stielen zupfen.

2 Lillet mit Limonade und Limettensaft verrühren. Etwa ein Drittel Beeren und Minze in die Eisformen füllen und den Cocktail zu jeweils einem Drittel hineingießen. Das Ganze ca. 30 Minuten anfrieren lassen. Den Vorgang noch zweimal wiederholen, bis Beeren, Minze und Cocktail aufgebraucht sind. Beim letzten Mal Holzstiele einstecken und das Eis ca. 6 Stunden gefrieren lassen.

3 Eis zum Servieren vorsichtig aus den Formen lösen.

Tipp: Für Eis am Stiel braucht man nicht unbedingt spezielle Förmchen. Mit leeren Joghurtbechern, Silikon-Backförmchen oder kleinen Tassen gelingt Stieleis genauso gut. Alternativ kann man die Eismasse in eine kleine Kastenform füllen. Im Abstand von ca. 3 cm Eisstiele hineinstecken und die Masse gefrieren lassen. Anschließend das Eis zwischen den Stielen mit einem Messer in Scheiben schneiden.



Grießbrei-Pfirsich-Eis

Bild auf Seite 48

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten
plus Warte-/Gefrierzeit: ca. 6 Stunden

Zutaten für 12 Stück

DAS BRAUCHT MAN:

12 Eisförmchen (Inhalt à ca. 95 ml); 12 Holzstiele

50 g Butter
165 g Zucker
275 g Schlagsahne
2 reife Pfirsiche
450 ml Milch
½ TL Zimt
Mark von ½ Vanilleschote
1 Prise Salz
40 g Weichweizengrieß

1 Butter bei mittlerer Hitze bräunen, dann durch ein feines Sieb gießen. 150 g Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren. Butter und 125 g Sahne langsam einrühren. Alles bei mittlerer Hitze unter Rühren ca. 5 Minuten köcheln lassen. Die Karamellsauce abkühlen lassen.

2 Die Pfirsiche halbieren, entsteinen und in kleine Stücke schneiden. Pfirsichstücke in den Eisförmchen verteilen und fest andrücken, sodass keine Hohlräume entstehen.

3 In einem Topf Milch, übrige Sahne (150 g), restl. Zucker (15 g), Zimt, Vanille und Salz aufkochen. Grieß unter ständigem Rühren einrieseln lassen. Den Grießbrei bei kleiner Hitze unter Rühren ca. 5 Minuten köcheln lassen. Topf vom Herd nehmen, den Brei lauwarm abkühlen lassen. Karamellsauce grob unter den Brei ziehen, sodass eine leichte Marmorierung entsteht. Grießbrei in die Eisförmchen füllen und Holzstiele einstecken. Das Eis im Tiefkühler mind. 6 Stunden gefrieren lassen.

4 Das Eis zum Servieren vorsichtig aus den Formen lösen.

SCHNELL UND EASY

VANILLEEIS

Fruchtig kombiniert, goldgelb ausgebacken oder als Basis für Muffinteig: Cremiges Vanilleeis aus dem Tiefkühler überrascht und begeistert alle mit „coolen“ Kreationen!

FRITTIERT

Für 6 Portionen *50 g Cornflakes* fein mahlen. *6 Kugeln Vanilleeis* darin wälzen. Eiskugeln mind. 30 Minuten tiefkühlen. Übrige Cornflakes mit *150 g Paniermehl* mischen. *3 Eier* verquirlen. *4 EL Mehl* in einen Teller geben. Eiskugeln zuerst im Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und zuletzt in den Bröseln wälzen. Eis mind. 1 Stunde tiefkühlen. In einem Topf *reichlich Frittieröl* auf etwa 180 Grad erhitzen. Eiskugeln erneut durch das Ei ziehen und in den Bröseln wälzen. Dann im Öl rundum goldgelb und knusprig frittieren. Dazu passt eine fruchtige Beerensauce.





MUFFINS

Muffinblech mit 12 Mulden mit *etwas Butter* einfetten. *650 ml weiches Vanilleeis* mit *1 Ei* und *160 ml Öl* verrühren. *225 g Mehl* mit *60 g gemahlenen Mandeln* und *2 TL Backpulver* mischen. Rasch unter die Eismasse rühren. Masse in die Mulden des Muffinblechs füllen. Im Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) in ca. 25 Minuten goldgelb backen. *100 g Zucker* mit *½ TL Zimt* und *2 TL Instant-Kaffeepulver* mischen. Muffins kurz abkühlen lassen, aus der Form nehmen und im Zuckermix wälzen.

AFFOGATO

Für 6 Portionen *3 EL Mandelblättchen* goldbraun rösten. *6 Kugeln Vanilleeis* in Gläsern verteilen. Etwa *400 ml frisch gebrühten Espresso* in die Gläser füllen. *4 EL Mandellikör* über die Eiskugeln träufeln. Geröstete Mandelblättchen und *1–2 EL Schokoraspel* darüberstreuen.





MIT COOKIES UND BEEREN

Für ca. 6 Portionen *150 g Brombeeren* und *150 g Erdbeeren* halbieren oder vierteln. Mit *50 g Gelierzucker 3:1* in einem Topf 3–4 Minuten köcheln lassen. Mischung grob pürieren, abkühlen lassen. *1 l Vanilleeis* abwechselnd mit Beerensauce in eine Form füllen, leicht marmorieren. Eis 1 Stunde einfrieren. *150 g Kekse* grob zerbrechen, vorm Servieren auf dem Eis verteilen.

Fotos: StockFood (5)/Great Stock!, Judd Pilossof, News Life Media, The Picture Pantry, Wolfgang Schardt

GALETTE

Für ca. 8 Stücke *450 g Mürbeteig* rund (Ø ca. 30 cm) ausrollen. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. *400 g Steinobst* (z. B. Pfirsiche, Nektarinen, Pflaumen) halbieren, entsteinen und in schmale Spalten schneiden. Teig mit *2 EL gemahlenen Mandeln* bestreuen, dabei rundum 3–4 cm Rand frei lassen. Obst fächerartig auf dem Teig verteilen. *2 EL zerlassene Butter, ½ TL Vanillepaste* und *2 TL Puderzucker* verrühren. Obst damit bestreichen. Teigrand über Füllung klappen. Mit *1 EL Schlagsahne* bestreichen und mit *1 EL braunem Zucker* bestreuen. Galette im Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) 30–35 Minuten backen. Nach Belieben lauwarm oder abgekühlt mit *Vanilleeis* servieren.

BACKKUNST AUS DEM TIEFKÜHLER

Diese prachtvollen Gebäck-, Kuchen- und Tortenstars aus Eis hinterlassen großen Eindruck und zergehen auf der Zunge. Von schokoladig bis fruchtig ist für jeden etwas dabei. Perfekt für den sommerlichen Kaffeeklatsch

Eis-Sandwiches

Leckerbissen für Schokoholics. Zwischen den selbst gebackenen Zartbitter-Cookies steckt nämlich eine Lage aus zart schmelzendem weißen Schokoeis.

REZEPT AUF SEITE 60

Frozen Cheesecake

Sogar der nussige Boden kommt aus dem Froster, nicht aus dem Ofen. Kombiniert mit Frischkäse und säuerlichen Zwetschgen der ideale Käsekuchen, wenn es draußen heiß hergeht.

REZEPT AUF SEITE 60

Fotos: StockFood Studios/Jorma Gottwald (4)

GROSSE ÜBERRASCHUNG

Mascarpone-Kirsch-Parfait

Zum Traumpaar aus italienischem Frischkäse und Sauerkirschen gesellt sich noch ein knuspriger Kokos-Mandelboden. Getoppt wird mit fruchtigen Baiser-Tupfen. Ein echtes Meisterwerk!

REZEPT AUF SEITE 60

Pistazien-Johannisbeer-Eistorte

Prächtiger Augenschmaus für Cassis-Fans. Der „Teig“ ist eigentlich eine Parfaitmasse mit gemahlenen Pistazien und schwarzen Johannisbeeren in drei Formen: als gefrorene Früchte, Konfitüre und Schnaps.

REZEPT AUF SEITE 61





Fotos: burdafood.net/Brigitte Sporrer; StockFood Studios (2)/Silke Zander, Ulrike Holsten

Erdbeer-Rhabarber-Eisbombe

Hier ist Schichtarbeit gefragt, aber das Ergebnis verspricht Hochgenuss wie auf einer Luxus-Kreuzfahrt. Die Aussicht: Sensationell fruchtig und herrlich schokoladig.

REZEPT AUF SEITE 61

Fürst-Pückler-Eistorte

Pssst! Das ist ein Hingucker für Hochstapler. Die drei Eissorten Schoko, Vanille und Erdbeere sind nämlich gekauft, werden geschichtet und dann nur üppig mit Beeren, Waffeln & Co. dekoriert. Nicht weitersagen, aber nachmachen.

REZEPT AUF SEITE 61

IT'S SHOWTIME



Honig-Gin-Konfekt

Im Inneren dieses wunderbaren Naschwerks verbirgt sich ein Aromenfeuerwerk aus warm-würzigen Noten gepaart mit Zitrusfrische. Als Blickfang obenauf überraschen Blütenpollen.

REZEPT SIEHE RECHTS

Honig-Gin-Konfekt

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 1 ½ Stunden
plus Gefrierzeit: über Nacht + 2 Stunden
Zutaten für ca. 54 Stück
DAS BRAUCHT MAN:
Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle;
3 Silikon-Eiswürfelformen

---

250 g Schlagsahne
2 Eiweiß, 1 Prise Salz
2 Blatt Gelatine
30 g gefriergetrocknete Zitronen
150 g weiße Kuvertüre
4 Eigelb, 60 g Honig, 40 ml Gin
300 g Zartbitterkuvertüre
1 EL Kokosöl, ca. 2 EL Blütenpollen

---

1 Sahne steif schlagen, kalt stellen. Eiweiß mit Salz steif schlagen. Eischnee kalt stellen. Gelatine einweichen. Zitronen fein hacken. Weiße Kuvertüre hacken, über einem heißen Wasserbad schmelzen, etwas abkühlen lassen.

2 Eigelbe mit Honig und Gin in einer Schlagschüssel über einem heißen Wasserbad dickcremig aufschlagen, bis die Masse etwa das doppelte Volumen erreicht hat. Vom Wasserbad nehmen, Gelatine ausdrücken und unter Rühren darin auflösen. Masse einige Minuten kalt schlagen, dann geschmolzene Kuvertüre und gehackte Zitronen unterrühren. Zuletzt Sahne und Eischnee unterheben.

3 Parfaitmasse in den Spritzbeutel füllen, in die Eiswürfelformen spritzen. Glatt streichen und zugedeckt über Nacht einfrieren.

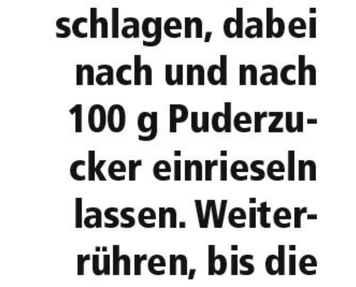
4 Am nächsten Tag die Parfaits aus den Formen lösen und auf einem mit Backpapier belegten Teller wieder einfrieren.

5 Zartbitterkuvertüre hacken, mit Kokosöl schmelzen. Etwas abkühlen lassen. Parfaits mithilfe einer Gabel hineintauchen und abtropfen lassen. Auf Backpapier verteilen und sofort mit Blütenpollen bestreuen. Das Konfekt bis zum Servieren mind. 2 Stunden einfrieren.

Traumhaft süße Torten und Cookies

Zarte Baisers

Die süßen Minis passen super zum Garnieren für Torten oder Desserts. Und ganz nebenbei lässt sich Eiweiß, das bei der Eisherstellung oft übrig bleibt, prima verwerten. 2 Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen, dabei nach und nach 100 g Puderzucker einrieseln lassen. Weiterrühren, bis die Masse glänzt und Spitzen zieht. Nach Belieben 1–2 TL Fruchtpulver einrühren. Masse in einen Spritzbeutel mit Stern- oder Lochtülle füllen. In Tupfen auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Baisers im Ofen bei 90 Grad ca. 1 ½ Stunden backen bzw. trocknen.



Passende Weine finden Sie auf S. 66/67



Eis-Sandwiches

Bild auf Seite 54

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde
plus Gefrier-/Backzeit: ca. 1 Stunde
Zutaten für ca. 6 Stück
DAS BRAUCHT MAN: Eismaschine

3 Eier, 4 Eigelb
120 g Muscovadozucker
150 g Schlagsahne, 200 ml Milch
1 EL + 100 g Glukosesirup, Salz
100 g weiße Schokolade
60 g Zartbitterschokolade
225 g Butter, 300 g Zucker
200 g Mehl, 100 g Kakaopulver
3 g Backpulver, 2 g Natron
100 g Zartbitter-Schoko-Chunks

1 Eigelbe mit 2 Eiern in einer Schüssel verquirlen. 50 ml Wasser mit Muscovadozucker, Sahne, Milch, 1 EL Glukose und 1 Prise Salz aufkochen. Ein Drittel der Sahnemischung unter die Eier rühren. Diese Mischung unter Rühren zurück in den Topf zu der übrigen Sahnemischung gießen. Masse auf ca. 85 Grad erhitzen, dann durch ein Sieb in eine Schüssel gießen. Weiße Schokolade hacken, mit dem Stabmixer untermixen. Masse abkühlen lassen.

2 Masse in der Eismaschine cremig gefrieren lassen. Eis bis zum Anrichten einfrieren.

3 Zartbitterschokolade hacken, schmelzen. Butter, Zucker, 100 g Glukosesirup und 2 Prisen Salz 2–3 Minuten verrühren. Das übrige Ei und geschmolzene Schokolade hinzufügen, 7–8 Minuten verrühren. Mehl mit Kakao, Backpulver und Natron mischen. Rasch unter die Schokomasse rühren. Zuletzt Schoko-Chunks unterheben.

4 Masse mit Eisportionierer zu Bällchen formen. Mit reichlich Abstand auf 2 mit Backpapier belegten Blechen verteilen. Jeweils 12–14 Minuten backen. Cookies auskühlen lassen. Zum Servieren je eine große Eiskugel auf einen Cookie geben, zweiten Cookie aufsetzen, leicht andrücken.



Frozen Cheesecake

Bild auf Seite 55

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 75 Minuten
plus Warte-/Gefrierzeit: ca. 6 Stunden
Zutaten für ca. 12 Stücke
DAS BRAUCHT MAN: Tarteform (Ø ca. 22 cm; vorzugsweise mit Hebeboden)

400 g Frischkäse
100 g Crème fraîche, 200 g Zucker
Mark von 1 Vanilleschote, Salz
5 Eigelb, 2 EL Zitronensaft
1 TL Bio-Zitronenabrieb
400 g Zwetschgen, 1 TL Zimt
150 g Digestive-Kekse (alternativ Butterkekse), 100 g zerlassene Butter
60 g gemischte Nusskerne

1 Frischkäse, Crème fraîche, 150 g Zucker, Vanillemark und 1 Prise Salz aufkochen. Eigelbe in einer Schüssel verquirlen. Ein Drittel der Frischkäsemischung zügig unterrühren. Die Eigelbmischung zurück in den Topf zur übrigen Frischkäsemischung geben, bei schwacher Hitze dickcremig verrühren (nicht aufkochen). Masse in eine Schüssel umfüllen, Zitronensaft und -abrieb unterrühren. Masse mind. 3 Stunden kalt stellen.

2 Zwetschgen halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. Rest Zucker (50 g) in einer Pfanne karamellisieren. Zimt unterrühren. Zwetschgen hinzufügen, aufkochen und 3 Minuten köcheln lassen. Zwetschgen mit 1 Prise Salz verfeinern, abkühlen lassen.

3 Frischkäsemasse in der Eismaschine cremig gefrieren lassen. Inzwischen Kekse fein zerbröseln. Mit Butter und 1 Prise Salz mischen. Keksmasse in die Tarteform füllen, am Boden und Rand gut andrücken. Form ins Gefrierfach stellen. Eis auf dem Tarteboden verteilen, Hälfte Zwetschgen locker unterziehen. Tarte ca. 3 Stunden einfrieren.

4 Zum Servieren Nüsse grob hacken. Die gefrorene Tarte aus der Form lösen und auf einen Servierteller stellen. Übrige Zwetschgen und Nüsse darauf verteilen.



Mascarpone-Kirsch-Parfait

Bild auf Seite 56

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten
plus Warte-/Gefrierzeit: ca. 5 Stunden
Zutaten für ca. 10 Stücke
DAS BRAUCHT MAN:
rechteckige Form (ca. 30 x 8 x 8 cm)

350 g TK-Sauerkirschen (entsteint und aufgetaut), 750 g Mascarpone
140 g Zucker, ½ Pck. Vanillezucker
Mark von 2 Vanilleschoten, Abrieb und 2 EL Saft von 1 Bio-Zitrone
250 g Schlagsahne, 360 g Mandelkerne, je 1 EL Kakaopulver und -Nibs
2 EL Kokosraspel, 1 EL getrocknete Sauerkirschen, 1 Prise Meersalz
1 TL flüssiges Kokosöl
3 entsteinte Medjool-Datteln
nach Belieben Schoko-Karamell-Sauce, Baisers, gehackte Pistazien und gefrostete Kirschen zum Garnieren (Rezept für Baisers siehe links am Rand)

1 Form mit Frischhaltefolie auskleiden. Kirschen fein pürieren. Mascarpone, Zucker, Vanillezucker, Vanillemark, Zitronenabrieb und -saft verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. 200 g der Creme abnehmen, mit Kirschpüree verrühren. Kirschcreme in die Form füllen, ca. 1 Stunde anfrieren lassen. Dann die helle Mascarponecreme darauf verteilen und glatt streichen. Das Ganze 1 weitere Stunde anfrieren lassen.

2 Mandeln im Mixer grob zerkleinern. Kakaopulver, -Nibs, Kokosraspel, getrocknete Sauerkirschen, Salz und Kokosöl untermixen. Datteln nach und nach hinzugeben und untermixen. Alles zu einer feinkrümeligen Masse verarbeiten. Die Masse in die Form auf das Eis streuen und leicht andrücken. Form mind. 3 Stunden tiefkühlen.

3 Parfait behutsam aus der Form stürzen, Folie entfernen. Parfait nach Belieben garnieren, zum Servieren in Stücke schneiden.

aus Eis – ein Hoch auf den Sommer!



Erdbeer-Rhabarber-Eisbombe

Bild auf Seite 57

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde plus Warte-/Gefrierzeit: ca. 6 Stunden

Zutaten für ca. 16 Portionen

DAS BRAUCHT MAN:

Halbkugelform (Inhalt ca. 2 l)

400 g TK-Rhabarberstücke (aufgetaut), 250 g Zucker
500 g Erdbeeren, 500 ml gesüßte Kondensmilch, 500 g Crème double
Mark von 1 Vanilleschote
150 g Zartbitterschokolade
essbare Blüten zum Garnieren

1 Rhabarber mit 150 g Zucker in etwa 7 Minuten weich kochen. Die Erdbeeren putzen und klein würfeln. Mit restl. Zucker (100 g) 6–7 Minuten köcheln lassen. Rhabarber und Erdbeeren getrennt in ein Sieb abtropfen und erkalten lassen, dabei den Fruchtsirup auffangen. Beide Sirupe mischen und gekühlt beiseitestellen.

2 Kondensmilch, Crème double und Vanille verrühren. Creme halbieren. Unter eine Hälfte Erdbeeren, unter die zweite Hälfte Rhabarber mischen. Schokolade hacken und schmelzen.

3 Form mit Frischhaltefolie auskleiden. 3 EL Erdbeercreme einfüllen, 20 Minuten anfrieren lassen. Schicht mit etwas Schoko bestreichen, kurz erstarren lassen. Eine Schicht Rhabarbercreme einfüllen, wieder 20 Minuten anfrieren lassen und mit etwas Schokolade bestreichen. Abwechselnd so fortfahren, bis die Zutaten aufgebraucht sind. Eisbombe mind. 3 Stunden tiefkühlen.

4 Backpapier unter ein Kuchengitter legen. Eisbombe aufs Gitter stürzen, Folie abziehen. Eisbombe mit Fruchtsirup übergießen. Erneut tiefkühlen, bis der Sirup gefroren ist.

5 Die Eisbombe 30 Minuten vor dem Servieren im Kühlschrank antauen lassen und mit Blüten garnieren.



Pistazien-Johannisbeer-Eistorte

Bild auf Seite 57

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten plus Warte-/Gefrierzeit: ca. 5 Stunden

Zutaten für 6–8 Stücke

DAS BRAUCHT MAN:

Springform mit hohem Rand (Ø 14–16 cm)

130 g Pistazienkerne
3 Eigelb
60 ml schwarzer Johannisbeergeist (alternativ 2 EL Holunderblütensirup)
100 g Zucker
350 g Schlagsahne
200 g gefrorene Schwarze Johannisbeeren
200 g schwarzes Johannisbeergelee

1 Im Standmixer 100 g Pistazienkerne sehr fein zermahlen. Die restlichen Pistazien (30 g) grob hacken.

2 Die Eigelbe mit Johannisbeergeist und Zucker in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad hellcremig aufschlagen. Vom Wasserbad nehmen und weiterschlagen, bis die Masse Raumtemperatur erreicht hat. Gemahlene Pistazien unterrühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Zuletzt die Hälfte der gefrorenen Johannisbeeren unter die Masse heben.

3 Die Springform mit Frischhaltefolie auskleiden und die Eismasse abwechselnd mit Johannisbeergelee einschichten. Restliche Johannisbeeren (100 g) darauf verteilen. Die Torte zugedeckt mind. 5 Stunden gefrieren lassen.

4 Zum Servieren die Eistorte aus der Form nehmen und die Folie abziehen. Eistorte auf eine Servierplatte stellen und mit den gehackten Pistazien bestreuen.



Fürst-Pückler-Eistorte

Bild auf Seite 58

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten plus Warte-/Gefrierzeit: ca. 3 Stunden

Zutaten für ca. 12 Stücke

DAS BRAUCHT MAN:

Springform (Ø 20–22 cm); Spritzbeutel mit Sterntülle

etwas Öl für die Form
1 l Schokoladeneis
1 l Vanilleeis
1 l Erdbeereis
120 g Schlagsahne
1 EL Zucker
150 g Erdbeeren
1 Waffelblatt (alternativ zerbrochene Eiswaffeln)
100 g Baisers (ein Rezept zum Selbermachen siehe links am Rand)
150 g Neapolitaner-Waffeln
2 EL rosa Schokospäne (z. B. Strawberry Chocolate Curls von PME Cake)

1 Springform einölen und mit Backpapier auskleiden. Das Schokoladeneis in die Form füllen und glatt streichen. Danach jeweils Vanilleeis und Erdbeereis darauf verteilen und glatt streichen. Die Eistorte mind. 3 Stunden einfrieren.

2 Zum Anrichten Sahne steif schlagen und dabei langsam Zucker einrieseln lassen. Die Sahne in den Spritzbeutel füllen. Erdbeeren putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Waffelblatt in Dreiecke schneiden.

3 Die Torte aus der Form nehmen und das Backpapier abziehen. Torte auf eine Servierplatte stellen. Die Torte mit Sahnetuffs, Erdbeeren, Waffelecken, Baisers, Neapolitaner-Waffeln und Schokospänen garnieren und sofort servieren.

SCHNELLES EIS-GLÜCK

Wenig Arbeit, aber viel Genuss versprechen diese kreativen Ideen, vom gefrorenen Sommerdrink bis zum Vanilleeis-Dessert. So bleibt genug Zeit, den Sommer ausgiebig zu genießen



Espresso-Bananen-Softeis

Eiskalter Koffein-Kick aus nur vier Zutaten. Dafür sollten Sie immer gefrorene Bananen im Eisfach haben.

REZEPT AUF SEITE 65

Fotos: StockFood Studios/Jorma Gottwald (7)

Frozen Yoghurt Bark

Ein Megatrend in der Fitness–Szene. Gefrorener griechischer Joghurt mit Beeren. Ein wenig Granola sorgt für Extra–Crunsh und Süße.

REZEPT AUF SEITE 65

Bellini-Slushies

Der Mix aus geeisten Pfirsichen, Himbeeren und Prosecco ist Italo-Feeling pur. Ein guter Mixer ist allerdings empfehlenswert.

REZEPT AUF SEITE 65

Apfelwein-Eislutscher

Sie brauchen nur Wein, Limonade und etwas Geduld, dann heißt es Schlecken, statt Schlürfen.

REZEPT AUF SEITE 65

Chunky Berliner

Eine Kombination, die alle glücklich macht und auch für einen Kindergeburtstag perfekt ist.

REZEPT AUF SEITE 65

Frosé

So erfrischend haben Sie einen Rosé sicher noch nie genossen: Einfach einfrieren, pürieren und mit Himbeeren toppen. Herrlich!

REZEPT AUF SEITE 65

Eisgekühlte Snacks & Sundowner

Espresso-Bananen-Softeis

Bild auf Seite 62

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten
Zutaten für 4 Portionen
DAS BRAUCHT MAN:
Spritzbeutel mit Lochtülle
BITTE BEACHTEN: Bananen müssen vorab tiefgefroren werden

---

4 reife Bananen (in Scheiben eingefroren)
150 g Crème fraîche
6 g Instant-Espressogranulat
3 EL Ahornsirup
1 Prise Salz
Espressopulver zum Bestreuen

---

1 Die gefrorenen Bananenscheiben mit Crème fraîche, Espressogranulat, Ahornsirup und Salz im Standmixer zu einem cremigen Eis mixen. Eis in den Spritzbeutel füllen. Spiralförmig in Becher spritzen und mit Espressopulver bestreut servieren.

Frozen Yogurt Bark

Bild auf Seite 63

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
plus Warte-/Gefrierzeit: mind. 2 Stunden
Zutaten für 4 Portionen
DAS BRAUCHT MAN:
Silikon-Backmatte

---

6 frische Erdbeeren
500 g griechischer Joghurt
1 EL Ahornsirup
4 EL gefriergetrocknete Früchte (z. B. Himbeeren und Erdbeeren)
3 EL Granola

---

1 Backmatte auf ein Blech oder Brett legen und in den Tiefkühler stellen. Erdbeeren putzen und klein schneiden. Joghurt mit Ahornsirup verrühren, dann nicht zu dünn auf der Backmatte verstreichen. Erdbeeren, gefriergetrocknete Früchte und Granola darüberstreuen. Das Ganze mind. 2 Stunden im Tiefkühler gefrieren lassen. Frozen Yogurt Bark zum Servieren von der Matte lösen und in Stücke brechen.

Bellini-Slushies

Bild auf Seite 64

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
Zutaten für 4–6 Portionen
BITTE BEACHTEN: Prosecco muss vorab tiefgefroren werden

---

100 g Zucker
150 g reife Pfirsiche
Saft von 1 Zitrone
150 g TK-Himbeeren
40 g Puderzucker
1 Flasche trockener Prosecco (in einen Behälter umgefüllt und eingefroren)

---

1 In einem Topf Zucker mit 100 ml Wasser aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Zuckersirup abkühlen lassen. Pfirsiche halbieren, entsteinen, in Stücke schneiden. Pfirsiche mit Sirup und Zitronensaft fein pürieren, einfrieren.

2 Die Himbeeren mit Puderzucker grob pürieren, dann kalt stellen. Den gefrorenen Prosecco im Standmixer mit der Crushed-Ice-Funktion zerkleinern.

3 Himbeerpüree in Gläser füllen. Pfirsichpüree noch mal durchrühren und auf das Himbeerpüree geben. Zuletzt den geeisten Prosecco darauf verteilen. Zügig servieren.

Apfelwein-Eislutscher

Bild auf Seite 64

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten
plus Warte-/Gefrierzeit: über Nacht
Zutaten für 9 Stück
DAS BRAUCHT MAN: 9 Eislutscher-Formen aus Silikon (Inhalt à ca. 100 ml)

---

650 ml Apfelwein
250 ml Zitronenlimonade

---

1 Apfelwein mit Zitronenlimonade mischen und in die Eisformen füllen. Die Formen über Nacht tiefkühlen. Eislutscher am nächsten Tag genießen.

Chunky Berliner

Bild auf Seite 64

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
plus Warte-/Gefrierzeit: mind. 1 Stunde
Zutaten für 6 Portionen

---

1 l Vanilleeis
150 g TK-Himbeeren
40 g Puderzucker
250 g Mini-Berliner (TK-Produkt)

---

1 Vanilleeis in eine große Schüssel löffeln. Himbeeren mit Puderzucker grob pürieren. 200 g der Berliner grob hacken und unter das Vanilleeis rühren. Himbeerpüree grob unterziehen, so dass eine Marmorierung entsteht. Eis mind. 1 Stunde tiefkühlen.

2 Übrige Berliner (50 g) vierteln. Eis in Gläser füllen, Berliner darauf verteilen. Zügig servieren.

Frosé

Bild auf Seite 64

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten
Zutaten für 4–6 Portionen
BITTE BEACHTEN: Wein muss vorab tiefgefroren werden

---

125 g Himbeeren
1 Flasche trockener Roséwein (in einen Behälter umgefüllt und eingefroren)

---

1 Die Himbeeren kurz einfrieren. Den gefrorenen Wein im Standmixer mit der Crushed-Ice-Funktion zerkleinern. In Gläser füllen und die Himbeeren darauf verteilen. Zügig servieren.

Tipp: Schmeckt auch erfrischend mit alkoholfreiem Sekt oder fruchtiger Limonade (z. B. Orange-Maracuja-Limo von Sinalco).



> „Alkoholfrei heißt nicht spaßfrei“
>
> **Sommelière Christina Hilker**

DIE „LEICHTEN“ TOP TEN-EMPFEHLUNGEN FÜR DEN SOMMER

Wir lieben Wein! Es gibt jedoch gute Gründe, in bestimmten Momenten auch einmal auf Alkohol zu verzichten. Wie schön, dass es längst interessante, feine und hochkreative Alternativen gibt: vom entalkoholisierten Wein bis hin zu vielfältigen Säften und Tee-Fusionen. Unsere Wein- und Genussexpertin hat sich auf die Suche nach dem „Geschmack ohne Prozente“ gemacht



1 BELEBEND

32 Grad Riesling/Apfel/Kräuter alkoholfrei, Manufaktur Jörg Geiger, Württemberg

Jörg Geiger macht sich seit vielen Jahren mit fantastischen Produkten für den Erhalt der Streuobstwiesen stark. Mit der „Gradwanderung“ hat er eine spannende entalkoholisierte Linie geschaffen. Der erfrischende Riesling schmeckt mit seinem feinfruchtigen Aroma von reifer Birne und frischem Apfel klasse zu Meeresfrüchte, Frischkäse und Zucchini. Um 12 Euro, etwa über **www.manufaktur-joerg-geiger.de**

2 GELBFRUCHTIG

SECCOOHNE weiß, Staatsweingut Weinsberg, Württemberg

Das Staatsweingut beherrscht seine Vorbildrolle für das Weinanbaugebiet im kosmopolitischen Segment, zu dem auch dieser lebendige und gelbfruchtige Secco aus Muskateller-Trauben gehört. Eine Freude zu Krustentieren und Desserts mit hellen Früchten. Um 8 Euro, etwa über **https://shop.staatsweingut-weinsberg.de/**

3 ROTFRUCHTIG

Yamilé, MURI, Dänemark

Top-Rosé aus der kreativen Ideenschmiede von Top-Brenner Ioakeim Goulidis und seinem Geschäftspartner Murray Paterson in Kopenhagen. Himbeere pur, geräucherter Rhabarber und Goldrute packen einen im Duft und Geschmack, perfekt zu Wildkräutern und Geräuchertem mit roten Früchten. Um 23 Euro, etwa über **www.viniculture.de**

4 DUFTIG

„Zero“ weiß Weingut Rieger, Markgräflerland, Baden

Vier Generationen leben und arbeiten gemeinsam auf dem Bio-Weingut Rieger. Philipp Rieger produziert mit Neugierde, Innovation und Tatendrang ausgezeichnete Weine. Die alkoholfreie weiße Variante ist ein süffiger Tropfen mit animierendem Säurespiel, der durch Holunder und Honigmelone mit Sommersalaten harmoniert. Um 12,50 Euro, z. B. über **www.weingood.de**

5 BELEBEND

Träublein, Schloss Vaux , Eltville, Rheingau

Das 1868 gegründete Schloss Vaux mit Sitz in der Sekt- und Rosenstadt Eltville erzeugt beständig außergewöhnliche Sekte. Mit dem Träublein wurde mit der Allgäuer Brauerei Clemens Härle ein hochwertiges Produkt ohne Alkohol aus Bio-Trauben und Bio-Johannisbeeren kreiert, perfekt zu Bowls und Sandwiches. Um 9,50 Euro, z. B. über **www.schloss-vaux.de**



6 SÜFFIG

Rosé alkoholfrei „Fein & Fruchtig“ Weingärtner Cleebronn-Güglingen, Württemberg

Cleebronn Güglingen gehört zu den besten Genossenschaften in Deutschland, die Genossen überzeugen seit Jahren mit Ihrem gesamten Portfolio. Auch der feinfruchtige Rosé ohne Alkohol mit Erdbeer- und Johannisbeer-Duft, deutlicher Süße und knackiger Säure ist superlecker zu fruchtigen Desserts mit Beeren und zu salzigen Knabbereien. Um 7 Euro, etwa über **www.cg-winzer.de**

7 AROMATISCH

Sparkling Juicy Tea, Weißer Tee Tahiti Vanille, Quitte (Bio), Obstkelterei van Nahmen

Hergestellt nach dem Cold Brew-Verfahren, werden ausgewählte Säfte mit erlesenen Tees vereint. Herb-süß-fruchtig verbinden sich Aprikose, Quitte und Tahiti Vanille zu einem intensiven Genuss, der nicht nur solo beflügelt, sondern auch zur Thai Küche. Um 9 Euro, z. B. über **https://www.vannahmen.de/shop**

8 WÜRZIG

Verjus Apéro, Weingut Tement, Südsteirmark, Österrreich

Verjus gilt bereits seit Jahrhunderten als Heil-, Säuerungs- und Würzmittel, ist reich an Mineralstoffen und Antioxidantien. Der Verjus Apéro duftet nach frischen Trauben und Blütenwiese – perfekt zu Gemüsesticks mit Olivenöl oder zur Sülze. Um 10,50 Euro, etwa über **www.lebendigeweine.de**

9 EXOTISCH

Sauvignon Blanc I Réserve, Weingut Bergdoldt-Reif & Nett, Pfalz

Die Experimentierfreude und der Innovationsgeist von Christian Nett sind ungebrochen und mit der Unterstützung seines Teams und seiner sympathischen Frau Katja entstehen hier kreative Weine, die Spaß bereiten – mit Blüten und exotischen Früchten ein Traum zu Sushi und Curries. Um 13 Euro, etwa über **www.nett-weine.de**

10 BEERIG

Kylie Minogue Sparkling Rosé

Musikikone Kylie Minogue hat ihre erste Weinlinie lanciert, darunter den Sparkling Rosé alkoholfrei, erzeugt aus Premium Trauben und grünem Tee aus dem Liu-Da-Gebirge in der Provinz Yunnan. Mit seinem Duft nach süßen Erdbeeren, Himbeeren und Blüten ein Gedicht zu Sorbets und Törtchen. Um 8 Euro, etwa über **www.weinbaule.de**

Fotos: André Kunz (2); Bettina Meister; PR (7); StockFood/Brigitte S. Werner; Yellow Images

WUNDERBARE ÜBERRASCHUNG

Hätten Sie das gedacht? Auch würzig kann Eis für den aufregenden extra Clou auf dem Teller sorgen: Ob geeister Zaziki, Sauerrahm-Senf-Eis oder Tomaten-Mango-Sorbet – der „kühle“ Genuss kennt keine kreativen Grenzen

Gyros mit Pommes und geeistem Zaziki

Der griechische Klassiker mit modernem Upgrade: Zu würzigen Lammfleischspießen servieren wir selbst gemachte Pommes und Schmand-Zaziki aus dem Eisfach.

REZEPT AUF SEITE 75

Kokos-Chili-Eis auf Reispapier-Chips

Wunderbarer Appetizer oder Zwischengang für ein Asia-Menü. Eine Kugel cremig-gefrorene Kokosmilch mit Zitronengras, Galgant und Koriander auf frittiertem Reispapier. Raffiniert!

REZEPT AUF SEITE 75

Fotos: StockFood Studios/Jorma Gottwald (6)

Gebeizter Lachs mit Bete-Szechuan-Sorbet

Skandinavien meets Japan: Der kalt „gegarte“ Fisch kommt mit einem Asia-Salat auf den Teller. Dazu eine eisige Aromanocke aus roter Bete, Apfel und zitronigem Szechuan-Pfeffer.

REZEPT AUF SEITE 75

FRISCHER GEHT ES NICHT!

Wildkräutersalat mit Sauerrahm-Senf-Eis

Texturmix für Feinschmecker: knusprige Kapern, softe Wachteleier, knackiger Salat und cremiges Sauerrahm-Eis mit körnigem Senf aus der Eismaschine.

REZEPT AUF SEITE 76

MOLTO BUONO

Gelato Margherita

Diese Pizza 2.0 braucht etwas mehr Zeit: Auf simplem Pizzateig begeistert nämlich eine fruchtige Marmelade, eingekocht aus frischen Tomaten und Basilikum. Getoppt wird mit einem Sahne-Parmesan-Eis, das mit edler Vanille verfeinert ist.

REZEPT AUF SEITE 76

Tomaten-Mango-Sorbet mit Fruchtsalat

Zwei Stars, die prima harmonieren – deswegen findet man sie hier sowohl im Eis, als auch im Salat: Tomaten und Mango. Als dezente Nebendarsteller treten Zitrone, Basilikum, Agavendicksaft und Olivenöl auf.

REZEPT AUF SEITE 77

Foto (re.): StockFood Studios/Brigitte Sporrer



Gurkensorbet mit Zitronen-Schmand und Tortillas

Das Sorbet aus Gurken, Kräutern und Eiweiß gelingt auch ohne Eismaschine, muss aber mit dem Schneebesen bearbeitet werden. Der Rest des Snacks ist fix und einfach gemacht.

REZEPT AUF SEITE 77

Foto (re.): StockFood/Katrin Winner

IN SCHALE GEWORFEN



Rote-Bete-Gazpacho mit Meerrettich-Ayran-Eis

Die erdige Knolle mal als kalte Sommersuppe: die bekannten Lieblingspartner Meerrettich und Apfel passen auch hier perfekt dazu.

REZEPT AUF SEITE 77

Geeiste Schätze mit herzhafter Note



Gyros mit Pommes und geeistem Zaziki

Bild auf Seite 68

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 80 Minuten
plus Warte-/Gefrierzeit: ca. 2 Stunden
Zutaten für 4 Portionen
DAS BRAUCHT MAN:
Eismaschine; ca. 8 Spieße

2 Blatt Gelatine, 100 ml Milch
2 EL Glukosesirup, 2 Mini-Gurken
3 Knoblauchzehen, 2 Stiele Minze
plus etwas mehr zum Garnieren
400 g Schmand, Salz, Pfeffer
600 g Lammnacken, 4 Stiele Thymian
4 EL Gyros-Gewürzmischung
1 kg mehligkochende Kartoffeln
(eher große Exemplare)
ca. 2 l Rapsöl, Meersalzflocken

1 Gelatine einweichen. Milch mit Glukose aufkochen, kurz abkühlen lassen. Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Milch weiter abkühlen lassen. Gurken putzen, Knoblauch abziehen, Minzeblättchen abzupfen, alles klein schneiden. Mit Milch und Schmand im Mixer fein pürieren. Masse mit Salz und Pfeffer würzen. Mind. 2 Stunden kalt stellen.

2 Fleisch in dünne Streifen schneiden. Thymianblättchen abzupfen, grob hacken. Fleisch mit Thymian, Gyrosgewürz und etwas Salz mischen. Mind. 2 Stunden kühlen. Kartoffeln waschen und in dicke Pommes schneiden. Pommes 1 Stunde in eine Schüssel mit kaltem Wasser legen. Gurkenmasse in die Eismaschine füllen, cremig gefrieren lassen. Eis bis zum Anrichten tiefkühlen.

3 Pommes 10 Minuten in Salzwasser kochen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Fleisch auf Spieße stecken. Rapsöl erhitzen. Pommes darin portionsweise knusprig frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, mit Meersalz würzen. Spieße in einer heißen Grillpfanne in 1–2 EL Öl rundum kross anbraten. Vom geeisten Zaziki Nocken abstechen, mit Spießen und Pommes anrichten. Mit Minze garniert servieren.



Kokos-Chili-Eis auf Reispapier-Chips

Bild auf Seite 69

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
plus Warte-/Gefrierzeit: ca. 2 ½ Stunden
Zutaten für 4 Portionen
DAS BRAUCHT MAN: Eismaschine

2 Stangen Zitronengras
40 g Galgant, 1 rote Chilischote
½ Bund Koriander, 1 Bio-Limette
2 Dosen Kokosmilch (à 400 ml)
2 EL Glukosesirup
6 Kaffir-Limettenblätter
1 Prise Salz, 1–2 TL Rohrohrzucker
3–4 Blätter Reispapier
Rapsöl zum Frittieren

1 Vom Zitronengras die äußeren harten Blätter entfernen. Stangen flach klopfen und in 4 cm lange Stücke schneiden. Galgant schälen, in Streifen schneiden. Chili putzen, in feine Ringe schneiden. Korianderblättchen abzupfen und abgedeckt beiseitestellen. Die Koriandersteile grob hacken. Limettenschale fein abreiben und abgedeckt beiseitestellen. Den Limettensaft auspressen.

2 Kokosmilch mit Glukosesirup, Limettenblättern, Salz, Zitronengras, Galgant, Hälfte Chili und Koriandersteilen aufkochen. Alles bei schwacher Hitze 10 Minuten ziehen lassen. Die Mischung durch ein Sieb in eine Schüssel gießen. Mit Zucker und Limettensaft abschmecken. Die Eismasse mind. 2 Stunden kalt stellen.

3 Masse in der Eismaschine cremig gefrieren lassen. Eis bis zum Anrichten tiefkühlen.

4 Das Reispapier in ca. 5 x 5 cm große Quadrate schneiden. Öl in einem Topf auf ca. 175 Grad erhitzen. Reispapier darin ca. 5 Sekunden frittieren. Die Reispapier-Chips auf Küchenpapier abtropfen lassen.

5 Zum Servieren aus dem Eis Kugeln formen, auf den Reispapier-Chips anrichten. Das Eis mit restl. Chiliringen, Korianderblättchen und Limettenabrieb garnieren.



Gebeizter Lachs mit Bete-Szechuan-Sorbet

Bild auf Seite 70

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 80 Minuten
plus Warte-/Gefrierzeit: mind. 2 Stunden
Zutaten für 4 Portionen
DAS BRAUCHT MAN: Eismaschine

500 g Rote-Bete-Knollen, Salz
1 EL Olivenöl, 100 ml Apfelsaft
2 EL Glukosesirup
1 TL Szechuanpfeffer
1–2 EL Limettensaft
120 g feines Meersalz, 180 g Zucker
1 TL schwarze Pfefferkörner
Abrieb von 1 Bio-Limette
4 Lachsfilets (ohne Haut und Gräten; Sushi-Qualität; à ca. 150 g), Mizuna-Salat (siehe Rezept rechts), ca. 4 EL Furikake (japanischer Gewürzmix)

1 Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Bete schälen und in 1–2 cm große Würfel schneiden (dabei Handschuhe tragen). Bete mit Salz und Olivenöl mischen, auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Im Ofen in ca. 20 Minuten weich garen.

2 Apfelsaft mit Glukosesirup aufkochen. Mit noch heißer Bete im Mixer fein pürieren. Masse mit Szechuanpfeffer, Limettensaft und Salz würzen. Mind. 2 Stunden kühlen.

3 Meersalz mit Zucker, schwarzen Pfefferkörnern und Hälfte Limettenabrieb mischen. Lachsfilets damit einreiben und zugedeckt mind. 1 ½ Stunden kalt stellen.

4 Sorbetmasse in der Eismaschine gefrieren lassen. Sorbet bis zum Anrichten einfrieren. Lachs unter fließendem Wasser abbrausen. Trocken tupfen, bis zum Anrichten kühlen.

5 Mizuna-Salat zubereiten. Lachsfilets nochmals trocken tupfen, mit restl. Limettenabrieb bestreuen. Lachs und Mizuna-Salat auf Tellern anrichten. Vom Sorbet Nocken abstechen, daneben anrichten und mit Furikake bestreuen. Zügig servieren.

Mizuna-Salat

Das grüne Asia-Gemüse ist auch als japanischer Senfkohl bekannt und wird hierzulande immer beliebter. Es schmeckt wunderbar kurz gedünstet oder roh im Salat. Mizuna-Salat ist ein köstlicher Begleiter für den gebeizten Lachs im Rezept links: Für das Dressing 1 EL Limettensaft mit 2 EL Ponzu-Sauce, 1 EL geröstetem Sesamöl und 1 Prise Zucker verrühren. Mit Salz würzen. 300 g Mizuna-Salat verlesen und mit dem Dressing vermengen.



Passende Weine finden Sie auf S. 66/67

Sorbet & Eis aus frischem Gemüse,

Vegetarischer Kaviar

Mittlerweile gibt es Kaviar auch als vegetarische Alternative. Er wird aus Seetang bzw. einer speziellen Algenart sowie verschiedenen Zusatzstoffen hergestellt. So erhält er die typische Form und den Geschmack. Die schwarzen oder auch roten Kügelchen sind fest körnig und vielseitig für Pasta, Suppen, Salate oder Fingerfood einsetzbar. Erhältlich ist der vegetarische Kaviar im gut sortierten Supermarkt, Feinkostgeschäft oder Bio-Laden.



Wildkräutersalat mit Sauerrahm-Senf-Eis

Bild auf Seite 71

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde
plus Warte-/Gefrierzeit: ca. 2 Stunden
Zutaten für 4 Portionen
DAS BRAUCHT MAN:
Eismaschine

2 Blatt Gelatine, 100 ml Milch
2 EL Glukosesirup, 400 g Sauerrahm
5 EL körniger Senf, Salz, Pfeffer
1 TL Balsamico bianco
4 EL Kapern
6 EL Öl zum Frittieren
12 Wachteleier
600 g Wildkräutersalat
Saft von 1 Zitrone
1–2 EL Ahornsirup, 3 EL Olivenöl
Meersalzflocken zum Bestreuen

1 Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Milch mit Glukosesirup aufkochen. In eine Schüssel umfüllen, etwas abkühlen lassen, Gelatine gut ausdrücken und darin auflösen. Dann Sauerrahm und Senf unterrühren. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Balsamico abschmecken. Mind. 2 Stunden kalt stellen.

2 Masse in der Eismaschine cremig gefrieren lassen. Eis bis zum Anrichten tiefkühlen.

3 Kapern abtropfen lassen, trocken tupfen. Frittieröl erhitzen, Kapern darin knusprig frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Wachteleier in kochendem Wasser in ca. 2 Minuten wachsweich kochen. Kalt abschrecken. Salat verlesen. Zitronensaft mit Ahornsirup verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl langsam unter Rühren dazugießen. Weiterrühren, bis eine cremige Vinaigrette entsteht.

4 Salat mit Vinaigrette vermengen und auf Tellern anrichten. Kapern und etwas Meersalz darüberstreuen. Wachteleier vorsichtig pellen, halbieren und auf dem Salat verteilen. Aus dem Eis Kugeln formen und auf dem Salat anrichten. Zügig servieren.



Gelato Margherita

Bild auf Seite 72

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten
plus Warte-/Gefrierzeit: ca. 4 Stunden
Zutaten für ca. 12 Stück
DAS BRAUCHT MAN:
Eismaschine;
Waffeleisen für Belgische Waffeln

FÜR DAS EIS
100 g Parmesan
500 ml Vollmilch
225 g Schlagsahne
100 g Zucker
2 EL Glukosesirup
Mark von 1 Vanilleschote
5 Eigelbe

FÜR DIE MARMELADE
1 kg Tomaten
ca. 400 g Gelierzucker 2:1
2 EL Olivenöl
1 Stiel Basilikum

FÜR DIE STREUSEL
1–2 EL getrocknetes Basilikum
150 g Mehl
75 g Zucker
75 g kalte Butter

AUSSERDEM
Salz, Pfeffer
etwas Öl für das Waffeleisen
1 Rolle Pizzateig (aus dem Kühlregal; oder Pizzateig zum Selbermachen siehe unter dem Rezept)
1–2 EL Oreganoblättchen
fein geriebener Parmesan zum Bestreuen

1 Für das Eis den Parmesan fein reiben. In einem Topf Milch, Sahne, Zucker, Glukosesirup, Vanillemark und 1 gute Prise Salz aufkochen. Die Eigelbe in einer Schüssel verquirlen. Ein Drittel der Milchmischung zügig unter die Eigelbe rühren. Diese Mischung zurück in den Topf zur übrigen Milchmischung geben. Alles bei schwacher Hitze dickcremig rühren (nicht aufkochen). Die Masse in einen Standmixer umfüllen. Parmesan hinzufügen und alles feincremig pürieren. Die Eismasse durch ein Sieb in eine Schüssel gießen und mind. 3 Stunden (oder über Nacht) kalt stellen.

2 Für die Marmelade Tomaten an der Unterseite kreuzweise einritzen. In kochendem Wasser ca. 15 Sekunden blanchieren. Dann sofort in Eiswasser abschrecken. Die Haut der Tomaten abziehen und den Strunk entfernen. Tomaten fein würfeln, abwiegen und in einen Topf geben. Den halben Anteil Gelierzucker hinzufügen, alles vermischen und 20 Minuten ziehen lassen.

3 Olivenöl und Basilikumstiel dazugeben und die Tomatenmischung zum Kochen bringen. Etwa 5 Minuten köcheln lassen, dann eine Gelierprobe machen. Die Tomatenmarmelade mit Salz und Pfeffer abschmecken, abkühlen lassen.

4 Den Backofen auf 150 Grad (Umluft 130 Grad) vorheizen. Für die Streusel Basilikum fein mörsern. Mit Mehl, Zucker und 1 Prise Salz mischen. Butter in Stücken hinzufügen und alles mit den Fingern zu Streuseln verarbeiten. Die Streusel auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Im Ofen in 20–25 Minuten goldgelb backen. Die Streusel abkühlen lassen.

5 Die Eismasse in die Eismaschine füllen und cremig gefrieren lassen. Das Eis bis zum Anrichten tiefkühlen.

6 Das Waffeleisen aufheizen und mit etwas Öl bepinseln. Den Pizzateig ausbreiten und daraus Kreise ausstechen. Die Teigkreise nacheinander im Waffeleisen goldbraun und knusprig backen.

7 Zum Servieren die Pizzawaffeln mit etwas Tomatenmarmelade bestreichen. Aus dem Eis Kugeln formen und daraufsetzen. Streusel, Oregano und Parmesan darüberstreuen.

Pizzateig: 125 ml lauwarmes Wasser mit ½ Würfel Hefe, 1 Prise Zucker und ½ TL Salz verrühren. Die Mischung 10 Minuten ziehen lassen. 250 g Mehl in eine Schüssel geben. Hefemischung und 1 EL Olivenöl hinzufügen. Alles in 5–10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig an einem warmen Ort zugedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen. Anschließend Teig in kleine Stücke teilen, diese auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen. Die Teigkreise wie im Rezept beschrieben im Waffeleisen goldbraun backen.

Senf oder Parmesan überrascht alle



Tomaten-Mango-Sorbet mit Fruchtsalat

Bild auf Seite 73

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten
plus Warte-/Gefrierzeit: ca. 30 Minuten
Zutaten für 4 Portionen
DAS BRAUCHT MAN:
Eismaschine

FÜR DAS SORBET
4 sehr reife Tomaten
2 sehr reife Mangos
4 EL Agavendicksaft
40 ml Tomatensauce
4 Stiele Basilikum
2 EL Zitronensaft
1 Prise Meersalz
1 Prise Pfeffer

FÜR DEN SALAT
2 Tomaten
1 Mango
2 TL Olivenöl
essbare Blüten und Basilikumblättchen

1 Für das Sorbet Tomaten putzen und klein schneiden. Mangos schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und würfeln. Tomaten und Mango mit den restlichen Zutaten für das Sorbet im Standmixer fein pürieren.

2 Die Masse in die Eismaschine füllen und cremig gefrieren lassen. Das Sorbet bis zum Anrichten tiefkühlen.

3 Für den Salat Tomaten putzen, entkernen und in Würfel schneiden. Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und ebenfalls würfeln. Tomaten- und Mangowürfel mit Olivenöl vermengen.

4 Zum Servieren aus dem Sorbet Kugeln formen und in Schalen geben. Den Fruchtsalat darauf anrichten. Essbare Blüten und Basilikumblättchen darüberstreuen.



Gurkensorbet mit Zitronen-Schmand und Tortillas

Bild auf Seite 74

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde
plus Warte-/Gefrierzeit: ca. 6 Stunden
Zutaten für 6 Portionen

2 Gurken
2 EL Zucker, Salz
½ Bund Koriander
½ Bund Dill (alternativ Estragon)
3 EL Apfelessig, 3 EL Rapsöl
5 EL Zitronensaft
2 Eiweiß, Pfeffer
200 g Schmand
1 EL Wasabi-Paste
6 kleine Tortilla-Fladen (Ø ca. 8 cm)
3 EL Kaviar (nach Belieben vegetarischer Kaviar, siehe dazu die Info links am Rand)
nach Belieben Erbsensprossen, Basilikumblüten und Zitronenabrieb zum Garnieren

1 Gurken putzen, grob hacken, in eine Schüssel geben. Mit Zucker und 1 TL Salz bestreuen, ca. 20 Minuten ziehen lassen. Korianderblättchen und Dillspitzen abzupfen, hacken. Gurken samt Gurkenwasser mit gehackten Kräutern, Essig, 2 EL Öl, 2 EL Zitronensaft und Eiweiß sehr fein pürieren. Masse mit Salz und Pfeffer würzen, dann durch ein Sieb in eine Schüssel streichen.

2 Masse im Tiefkühler in ca. 6 Stunden gefrieren lassen. Dabei die Masse immer wieder mit dem Schneebesen aufschlagen. Aus dem gefrorenen Sorbet Kugeln formen und diese bis zum Anrichten tiefkühlen.

3 Schmand mit Wasabi und restl. Zitronensaft (3 EL) verrühren, salzen und pfeffern. Fladen in einer Pfanne im übrigen Öl (1 EL) knusprig anbraten. Die Fladen auf Teller legen. Zitronen-Schmand und Sorbet darauf anrichten. Kaviar darauf verteilen und alles nach Belieben garnieren. Sofort servieren.



Rote-Bete-Gazpacho mit Meerrettich-Ayran-Eis

Bild auf Seite 74

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 75 Minuten
plus Warte-/Gefrierzeit: ca. 2 ½ Stunden
Zutaten für 4 Portionen
DAS BRAUCHT MAN: Eismaschine

2 Schalotten, 2 Äpfel, 500 g Rote Bete (vorgegart, aus dem Vakuumpack), 30 g Butter, 1 TL brauner Zucker, 100 ml Weißwein
250 ml Rote-Bete-Saft, 150 ml Apfelsaft, 250 ml Gemüsefond
500 g Schlagsahne, Salz, Pfeffer
100 g frischer Meerrettich
80 g Zucker, 700 ml Ayran, 3 Eigelb
Rote-Bete-Blätter zum Garnieren

1 Schalotten abziehen und würfeln. Äpfel schälen, entkernen und klein würfeln. Bete würfeln. In einem Topf Butter erhitzen. Schalotten und Äpfel darin andünsten. Mit braunem Zucker karamellisieren. Betewürfel unterrühren. 4 EL der Apfel-Bete-Mischung herausnehmen und gekühlt beiseitestellen.

2 Wein, Säfte und Fond mit in den Topf gießen, aufkochen. 250 g Sahne zugießen, Suppe 15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen, fein pürieren. Suppe abkühlen lassen, mind. 2 Stunden kühlen.

3 Inzwischen Meerrettich putzen, fein raspeln. In einem Topf Zucker karamellisieren. Meerrettich unterrühren. Ayran, restl. Sahne (250 g), 1 Prise Salz zugeben. Alles unter Rühren aufkochen. Eigelbe überm heißen Wasserbad dickcremig aufschlagen. Ayran-Sahne-Mischung durch ein Sieb zu den Eigelben gießen. Masse über dem Wasserbad dickcremig aufschlagen. Dann kalt rühren.

4 Masse in der Eismaschine cremig gefrieren lassen. Eis bis zum Anrichten tiefkühlen.

5 Die kalte Suppe mit der Apfel-Bete-Mischung in Schalen füllen. Aus dem Eis Nocken formen, darauf anrichten. Mit Rote-Bete-Blättern garnieren. Sofort servieren.



COOLER GENUSS MIT STIL

EINEN SPANNENDEN BLICK ÜBER DEN TELLERRAND: DEN BEKOMMEN WIR VON ECHTEN FOOD-EXPERTEN AN DIESER STELLE SERVIERT. HEUTE VERRÄT DER GAULT MILLAU „PÂTISSIER DES JAHRES 2020“ **MARCO D’ANDREA** WARUM EIS FÜR IHN EIN KULINARISCHER EVERGREEN IST – VON DER KINDHEIT BIS ZUR SPITZENKÜCHE

„Es war das Klingeln des Eiswagens, das mir jedes Mal ein großes Stück vom kleinen Glück in meiner Kindheit bescherte. Für 50 Pfennig bekam ich eine herrlich cremige Kugel Vanilleeis oder Schoko. Das sind bis heute meine Lieblingssorten – Stracciatella darf auch mal sein. Ich erinnere diesen herrlichen Schmelz, die kühle Sensation auf der Zunge … Vor allem, wenn wir mit der Familie ins Heimatland meines Vaters – nach Italien – fuhren: Da wurde die Waffel immer richtig vollgestopft mit feinster Eiscreme, einfach gut! Noch heute gehe ich gern mit meinen beiden Kindern in unserem Dorf in ein kleines Café, das sein Eis selber herstellt. Oder wir zaubern daheim ein leckeres Sorbet mit unserer unkomplizierten kleinen Eismaschine – auch aus übrig gebliebenem Obst, was eben gerade da ist. Einfach einen Smoothie machen, mit Wasser, Zucker, etwas Stabilisator aufkochen, die Masse einen Tag durchfrieren lassen und dann im Gerät cremig durchmixen, wann immer es gewünscht ist. So genial!

„Auch in der Sterneküche ist Eis IMMER ein Thema. Es ist die delikate Abrundung oder Ergänzung jeden Dessert-Ganges.“

Wer keine solche Maschine hat, dem empfehle ich persönlich immer ein Parfait oder Granité in einer flachen Schale zu machen, damit die Masse nicht zu sehr kristallisiert. Mein Favorit ist ein Mix aus Earl-Grey-Tee mit Orangen- oder Zitronenaromen fein abgeschmeckt: Etwas Zucker dazu – der macht das Eis übrigens schön geschmeidig – gut vermengen und ab ins Eisfach. Auch in der Sterneküche ist Eis immer ein Thema: Als Executive Chef-Pâtissier im Hamburger „The Fontenay“-Hotel servieren mein Team und ich es IMMER als delikate Abrundung oder Ergänzung im Dessert-Gang. Gute Nachspeisen brauchen das kühl-cremige als Element im Zusammenspiel mit den anderen Texturen. Dabei gehen wir auch da mit den Jahreszeiten – jetzt im Sommer bietet uns die Natur alle Schätze an, von Beeren bis Steinobst. Gerade haben wir einen Mix aus Nektarine, Pistazie und Gorgonzola ausprobiert – sensationell. Im Herbst verarbeite ich gern Pflaume oder Sanddorn. Im Frühling stehe ich auf Rhabarber, der wegen seines hohen Pektingehalts die Masse stets supercremig werden lässt. Wer seine Gäste überraschen und mal etwas Besonderes kredenzen möchte, kombiniert etwa Rooibos-Tee mit Schokolade oder verarbeitet Morgentau-Grüntee zu einer schmelzenden Harmonie mit dezenter Zitrus- und Mangonote. Auch pikantes Eis liegt natürlich im Trend und ist ein echtes Highlight: Wir spielen gern mit cremig-kräftigen Geschmacksnoten von Käse wie Gorgonzola oder Roquefort gepaart mit süß-säuerlichen Akzenten von Obst ¬oder mit Nüssen – fantastisch. Übrigens, wer Pistazien-, Haselnuss- oder Erdnusseis selber macht: Bitte die Masse immer genug salzen! Kein Scherz – neulich in einem Restaurant musste ich mein Pistazieneis sogar nachsalzen. Der Service hat nicht schlecht geguckt. Also, als Topping stets etwas Fleur de Sel drauf und der Genuss ist perfekt.“

Clarissa Sponholz-Schmarje

Foto: The Fontenay Hamburg

Der Sommer blüht auf



Jetzt Ihren Vorteil sichern und online bestellen:

land-abo.de/vorteil

Fotos: Gartenbidagentur Friedrich Strauss/Green Solutions

Weil Ihre Meinung zählt!

LIEBE LESERINNEN
UND LESER,

Sie begeistern sich genauso für Zeitschriften wie wir? Dann interessiert uns Ihre Meinung!

Nutzen Sie Ihre Chance und bestimmen Sie mit, welche Inhalte in unseren Heften landen, indem Sie an unseren Onlineumfragen zu Produkten des Verlags Hubert Burda Media teilnehmen. Gestalten Sie aktiv mit, was in der Medienwelt von morgen passiert.

Melden Sie sich gleich jetzt an und werden Sie Mitglied des bmcTeams (Burda Medien Check).
Ihre Teilnahme ist mit keinerlei Kosten verbunden und kann jederzeit beendet werden.

IHRE REDAKTION



magazin Lust auf Genuss

Jetzt anmelden unter bmc-team.com/reg oder direkt über den QR-Code

extra Heft im Heft

LUST AUF PROSECCO

GENUSS UND LIFESTYLE ENTDECKEN





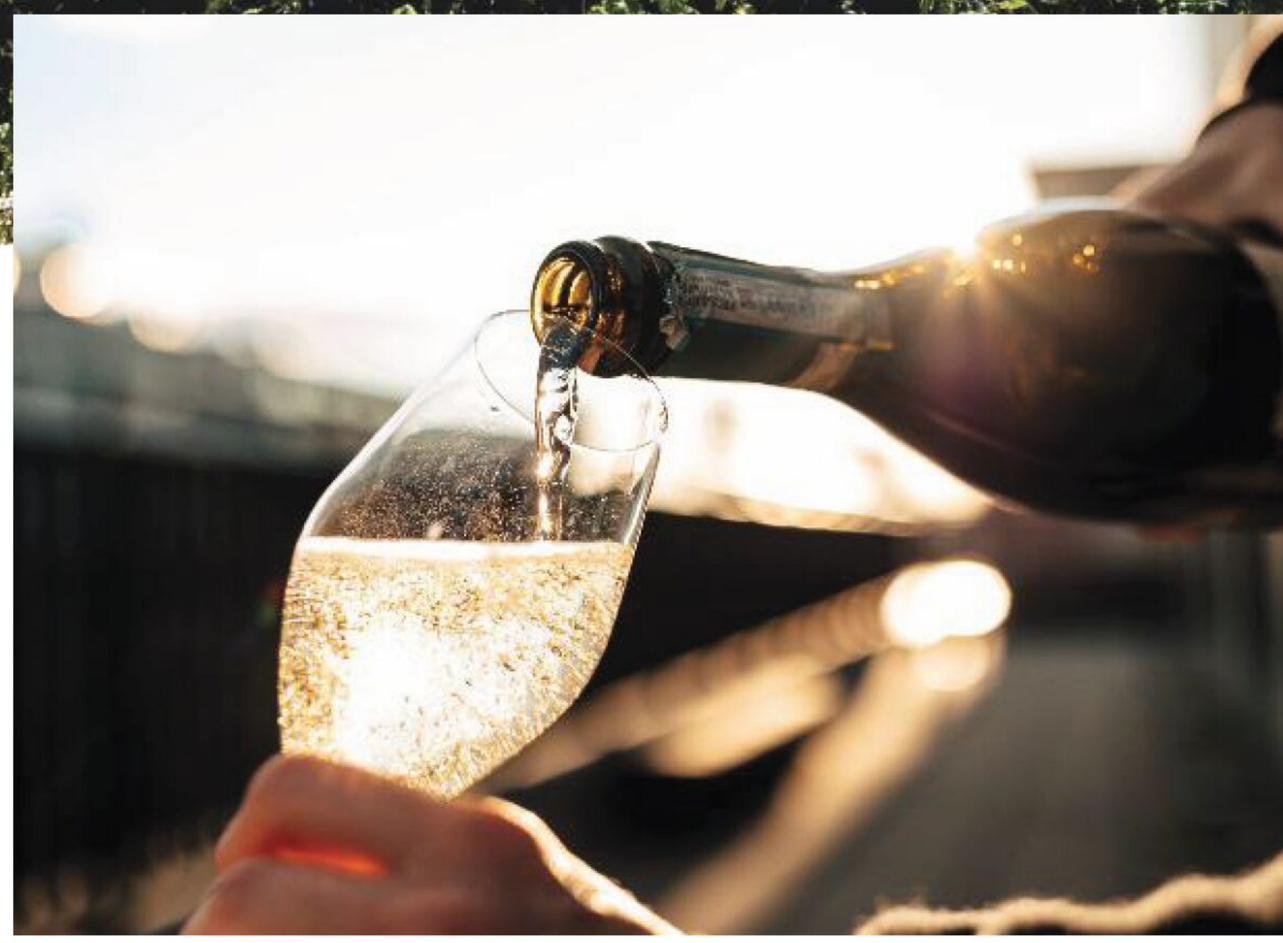
PERFEKTER BEGLEITER
Ein edler Prosecco DOC zu einem bunten Salat mit cremigem Büffelmozzarella (S. 91) zaubert herrlich italienische Urlaubsgefühle

Fotos: Prosecco DOC

Das Weinanbaugebiet Prosecco DOC erkunden, erleben & genießen: Perlende Schaumweine der Region begleitet von feinen und typischen Gerichten + Menschen im Portrait + beste Adressen zum Eintauchen & Entdecken

Prickelnd

BENVENUTO!
Rebstöcke soweit das Auge reicht. Hier gedeiht die „Glera“-Traube, die dem Prosecco die feine Aromatik verleiht



Rebsorte und Ausbau

Prosecco DOC muss zu mindestens 85 % aus der Rebsorte „Glera“ hergestellt sein. Diese bereits zur Römerzeit bekannte goldgelbe Traube sorgt für die Struktur und fein Noten von Äpfeln, Birnen und Pfirsich. In der Regel wird Prosecco trocken ausgebaut, es gibt ihn aber auch in fruchtigeren Varianten. Je nach Kohlensäuregehalt unterscheidet man zwischen stark perlendem „Spumante“ (Schaumwein) und leicht schäumendem „Frizzante“ (Perlwein).



Prickelndes Vergnügen im Glas



Herzlich willkommen im Norden Italiens, der Heimat des beliebten Schaum-& Perlweins. Begeben Sie sich mit uns auf eine Entdeckungstour zu großartigen Weingütern & Winzern, Sehenswürdigkeiten und weiteren Top-Adressen der Region. Bellissimo!

Ihre Lust auf Genuss-Redaktion



Sehenswürdigkeit

Die Prosecco-Weinregion ist ein wahres Schatzkästchen für Natur-, Kunst- und Architekturliebhaber. Absolut sehenswert sind beispielsweise pittoreske Städte wie Padua und Udine sowie die von Kanälen durchzogene Stadt Treviso. Auch für die norditalienische Hafenstadt Trieste (im Bild links) und das nahe gelegene Schloss Miramare mit seinem wundervollen Park sollten Sie unbedingt genügend Zeit einplanen.





Anbaugebiet

Die Qualitätsoffensive des Prosecco startete im Jahr 2009 mit Einführung der DOC (Denominazione di Origine Controllata). Seither darf sich nur Prosecco rühmen, was auch aus dem festgelegten Anbaugebiet im Nordosten Italiens stammt. Es umfasst etwa 24.000 Hektar und erstreckt sich über fünf Territorien der Provinz Venetien (Belluno, Padua, Treviso, Venedig, Vincenza) und vier weitere in der Provinz Friaul-Julisch-Venetien (Görz, Pordenone, Triest und Udine).

Köstlicher Begleiter

Zu einem gut gekühlten Prosecco DOC werden gerne klassische Antipasti wie Bruschetta, Oliven, Schinken, Mortadella, Käse, gegrilltes Gemüse und Carpaccio serviert. Auch ein Risotto passt perfekt.

Fotos: iStock/Orietta Gaspari; Prosecco DOC (3); Shutterstock/wjarek; StockFood/TT News Agency



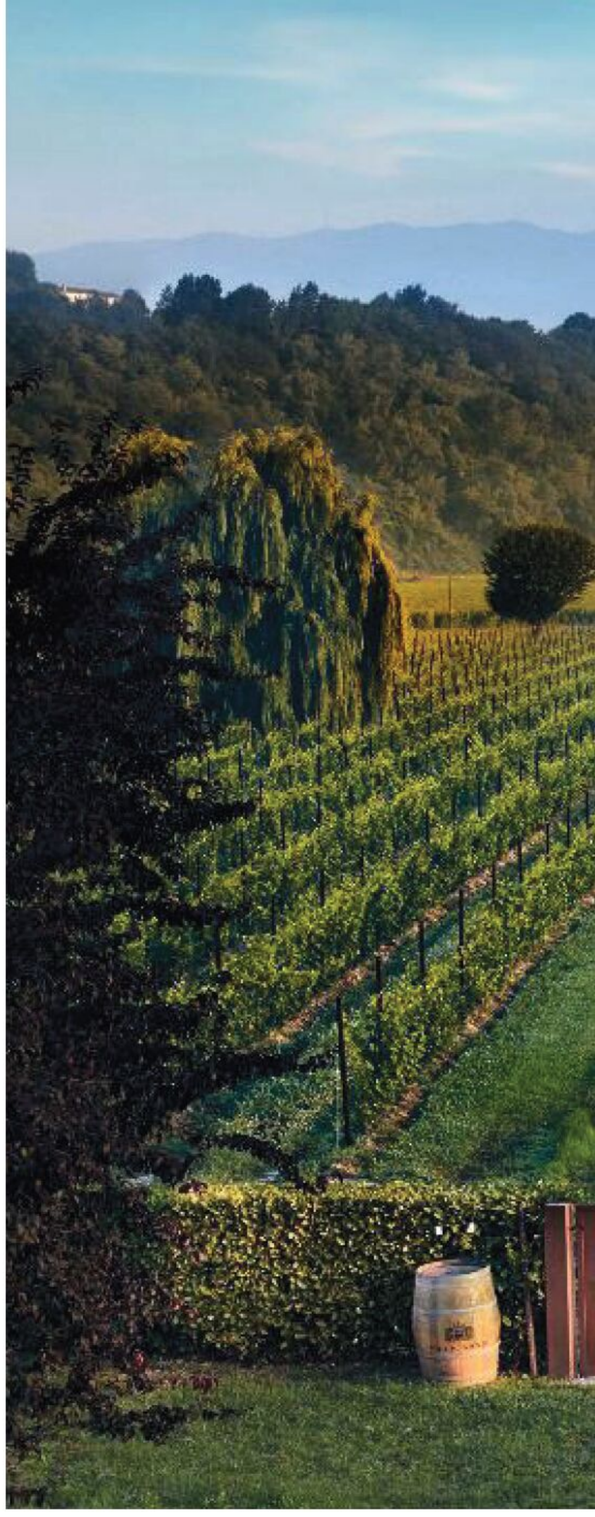
EDLE TROPFEN
Die feinperlenden Weine von La Tordera sind ein köstlicher Beweis dafür, dass Prosecco auch als Essensbegleiter harmoniert – sogar für ein ganzes Menü



JAHRHUNDERT ALTE TRADITIONEN IN NEUEM GLANZ ERSTRAHLT

Bereits vor über 100 Jahren pflanzte Urgroßvater Bepi die ersten Reben im Herzen des Proseccogebiets Valdobbiadene – eine Liebe und Leidenschaft, die über Generationen hinweg einen Ort des Genusses entstehen ließ. Auch heute noch pflegt das Weingut La Tordera diese Traditionen und setzt auf nachhaltige Methoden bei dem Anbau, der Ernte und der Herstellung. So bietet die Familie Prosecco-Liebhabern Schaumweine von besonders hoher Qualität, die bei organisierten Verkostungen probiert werden können. Dazu werden feine Häppchen mit regionalen Käse- und Wurstspezialitäten gereicht. Aber das ist längst nicht alles: Wer tiefer in die Kunst der Weinherstellung eintauchen möchte, sollte unbedingt eine Führung durch die hauseigene Kellerei buchen. Ihre Lieblingstropfen können Sie im Anschluss daran direkt vor Ort kaufen und so ein Stück italienischen Genuss mit nach Hause tragen. **www.latordera.it**





IM EINKLANG MIT DER UMWELT
Bei der Herstellung ihrer Bio-Weine achtet die Familie Pizzolato stets den Kreislauf der Natur und setzt auf grüne Energien



Fotos: Jasmine D'Ambroso; PR (5); Prosecco DOC; Villa Sandi/Arcangelo Piai, Studio Rocci Photographers

B Bewundern





WAHRZEICHEN DER WEINKULTUR
Eigentümer der Villa Sandi ist die Familie Moretti Pelegato, die großen Wert darauf legt, ihre altbewährten Traditionen aufrechtzuerhalten

MALERISCHE KULISSE FÜR WEINLIEBHABER

In einer der renommiertesten Weinregionen Italiens, in der Provinz Treviso, erhebt sich die prächtige Villa Sandi. Dieses aus dem 17. Jahrhundert stammende Anwesen verbindet die Eleganz Venedigs mit der natürlichen Schönheit der umliegenden Landschaft. In den jahrhundertealten unterirdischen Kellerräumen reifen exquisite Weine in Barrique-Fässern, die Sie in einer einzigartigen Atmosphäre verkosten können. Krönen Sie Ihren Besuch mit einem Abstecher in das nur sieben Kilometer nördlich gelegene Gasthaus Locanda Sandi und lassen Sie sich von regionalen Delikatessen verwöhnen. **www.villasandi.it/en/**



ITALIEN MIT ALLEN SINNEN ERLEBEN

Diese einzigartige Möglichkeit bietet Ihnen das Weingut Pizzolato, das seit fünf Generationen im Familienbesitz ist. In der idyllischen Landschaft von Villorba können Sie bio-zertifizierte, vegane Weine verkosten und die vielfältigen Aromen und Geschmäcker genießen. Die 58 Hektar großen Weinberge laden zu Entdeckungstouren ein, die Sie bequem auf der Website reservieren können. Unser Tipp: Besuchen Sie unbedingt die eigene Weinkellerei. Dort finden in den warmen Monaten nicht nur tolle Events, sondern auch liebevolle Verkostungen statt. Ob Schaum- und Perlweine, stille Rot- und Weißweine oder Weine ohne Sulfitzusatz – hier bleiben keine Wünsche offen. Mehr Infos zu den Veranstaltungen finden Sie hier: **www.lacantinapizzolato.com/en/**



KLEINE AUSZEIT
Nach der Besichtigung des Kellers können Sie noch ein Picknick inmitten der Weinreben genießen (Bio-Tour, 60 Euro p. P.)





E Einkehren



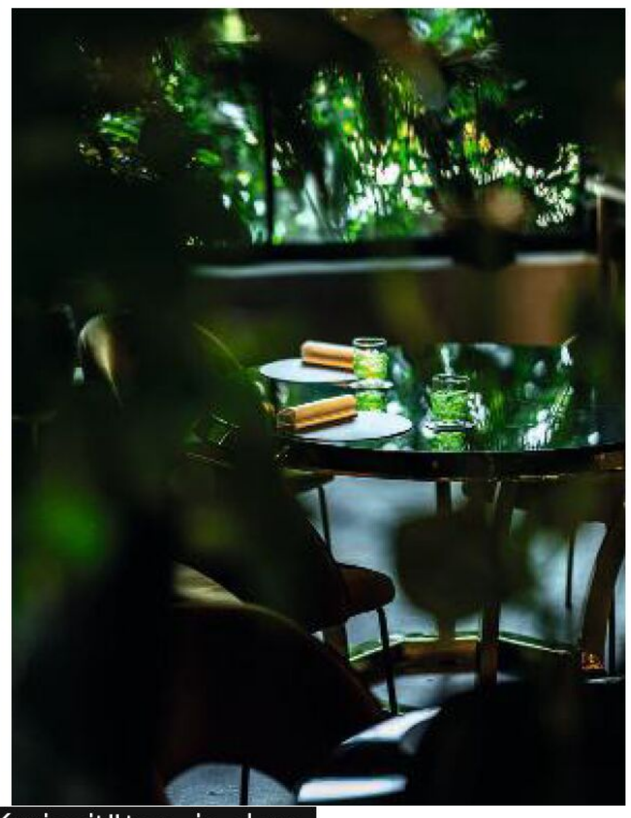
DIE BRIGADE
Simone Selva setzt im „Vite“ gezielt auf ein junges Team. Das sorge für eine ähnliche Dynamik und neue Ideen in der Küche

Auf einem Höhenflug bis ganz nach oben ...

... BEFINDET SICH SPITZENKOCH **SIMONE SELVA**, DER ALS EINER DER JÜNGSTEN STERNEKÖCHE ITALIENS SEINE GERICHTE IN GROSSARTIGE, BEINAHE THEATRALISCHE GESCHMACKSERLEBNISSE VERWANDELT







URBAN JUNGLE
Ein Kabinett voller Kuriositäten, in dem Kunstfreunde tagsüber nach coolen Sammlerstücken Ausschau halten können

Für Simone Selva war die Küche schon immer eine einzige kreative Spielwiese. Ein Ort des ausgelassenen, grenzenlosen Ausprobierens und Herumtüftelns, an dem man hoch hinausfliegen kann und sogar seine luftigsten kulinarischen Visionen Wirklichkeit werden lässt. Ohne Regeln, Vorgaben oder Einschränkungen. Und das ist auch heute noch so. Doch als Schauplätze seiner anspruchsvollen Kreationen dienen schon lange nicht mehr die Küchen seiner Großmutter oder seines Vaters – zweier „großartiger Köche“, wie Simone erzählt. Stattdessen verleiht der junge Mann aus dem Städtchen Aquileia seit nunmehr zwei Jahren dem Gourmet-Restaurant „Vite“ in Treviso, Venetien einen spektakulären Lebensatem.

Der Name des Lokals bedeutet im italienischen sowohl Rebe als auch Schraube und ist damit eine Hommage an die berühmte venezianische Weinkultur und die industriellen Akzente der Umgebung: „Vite“ schlägt als pulsierendes Herzstück im Zentrum des Treviso Art Districts, eines umgebauten Industriegebiets, seinen ganz eigenen Takt. Mit dem aufstrebenden Simone Selva, der an der Seite von Meistern wie Lorenzo Cogo und Francesco Brutto lernte, eroberte es in kürzester Zeit seinen ersten Michelin-Stern. Doch um sich derart schnell – schließlich öffnete das Restaurant erst im April 2022 seine Türen – bei der Olympiade der Gastronomie auf das Podium zu gesellen, musste man schon etwas Besonderes bieten. Das gelang den Schöpfern des „Vite“ mithilfe eines einzigartigen Konzepts: morgens ein hipper Concept-Store mit ausgesuchten Designerstücken, abends eine Spitzenadresse für feinste italienische Kochkunst. Eine Symbiose aus Kunst und Kulinarik. Und ebenso wie das schillernde Interieur des Restaurants steht auch sein heute 27-jähriger Chefkoch niemals still. Er ist einer, der sich ständig weiterentwickelt. Der alles ausprobiert und beharrlich an exquisiten Geschmackskompositionen feilt. „Mein Ziel ist es, Gerichte zu kreieren, die rocken, aber nicht erschrecken – und meinen Gästen hoffentlich für immer in Erinnerung bleiben!“, erklärt er lächelnd.

Rocken, das heißt vor allem eines: Alles andere, als erwartbar zu sein. Simone Selvas Küche entzieht sich jeglichem Etikett. Und das ganz bewusst. Typisch italienische Rezepte oder Aromen ausschließlich aus der Region? „No!“, lautet da sofort die unverblümte Antwort, unterstützt durch ein resolutes Kopfschütteln. Beim Kochen gebe es kein Limit – und ein solches würde auch nicht zu den renommierten Stationen, die seine Karriere begleitet haben, passen. Denn nach Erfahrungen im „El Coq“ in Vicenza, im „Venissa“ in Mazzorbo oder im „Pollen Street Social“ in London lässt sich seine Küche als wahre Wunderkammer bezeichnen. Mal ein instinktives Zusammenspiel aus perfekt aufeinander abgestimmten Aromen des Umlands, mal gewagt, überraschend oder strotzend vor markanten Kontrasten. Auf die Frage hin, wie er selbst seinen Kochstil beschreiben würde, winkt der Profi lachend ab: „Ich weiß nie so recht, wie ich das beantworten soll!“ Eines sei allerdings gewiss: Die Emotionen, die ein kunstvoll arrangierter Teller vermitteln soll, müsse man zuerst in sich selbst spüren, um sie nach außen tragen zu können. Doch viele Worte braucht es eigentlich gar nicht, sprechen doch seine meisterhaft in Szene gesetzten Begegnungen zwischen Essen, Kunst und Design für ihn. Ein Dreigestirn, das ebenso fest im „Vite“ wurzelt, wie das absichtlich junge und dynamische Team um Simone Selva. Wie dieses ungewöhnliche kulinarische Trio aussieht? Meist kleidet es sich in ein stylishes Gewand: So wird zum Beispiel ein Kunstdruck des bunten Andy-Warhol-Klassikers von Marilyn Monroe mit einer Platte aus Plexiglas versehen. Darauf dürfen anschließend erlesene Saucen mit einem Bouquet aus frittierten Artischocken balancieren. Wer nun glaubt, das wäre reine Willkür, hat weit gefehlt! Die Schauspielerin wurde nämlich einst zur „Queen of Californian Artichokes“ gekürt. Das besondere Merkmal seiner Variationen sind also nicht nur die fesselnden Geschmacksnuancen. Vielmehr scheint es seine Fähigkeit zu sein, seine Gäste nach jedem Besuch ein Stückchen verändert zurückzulassen. Sei es nun verblüfft, restlos begeistert oder mit einem kleinen Schmunzeln.

Sophia Schneider

Fotos: Vite Restaurant/Sebastiano Corro/Record Studio (4), Simone Selva (1); Prosecco DOC (2)

Pennette con „ketchup“

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten
plus Warte-/Kühlzeit: über Nacht
Zutaten für 2 Portionen

50 g Aal-Filet, Salz, Pfeffer
1–2 TL Reismehl, 120 ml schwarzer Knoblauchessig, 22 ml Rotweinessig
55 ml Tosazu-Sauce, 20 ml Sojasauce
3 Knoblauchzehen
etwas Sonnenblumenöl
85 ml Fischfond, 1 Lorbeerblatt
330 ml Lambic-Bier mit Kirschen
10 Pennette (Gentile Pasta Factory)
etwas Rosen- und geräucherte Butter zum Verfeinern (Eigenkreation von Simone Selva; alternativ herkömmliche Butter)
schwarze Sesamsamen und essbare Geranienblätter zum Garnieren

1 Fischfilet trocken tupfen. Salzen, Pfeffern und in Reismehl wenden. Knoblauchessig, Rotweinessig, Tosazu- und Sojasauce verrühren. Knoblauch abziehen und hacken.

2 Pfanne mit Sonnenblumenöl erhitzen. Knoblauch darin langsam goldbraun anrösten. Herausnehmen und beiseitestellen. Fischfilet in der Pfanne im Öl bei hoher Hitze von beiden Seiten anbraten. Mit der Essigmarinade ablöschen, diese verdampfen lassen. Fischfond angießen und Lorbeer sowie gerösteten Knoblauch hinzufügen. Das Ganze zum Kochen bringen. Fischfilet in der Marinade abkühlen lassen und über Nacht kalt stellen.

3 Am nächsten Tag das Fischfilet aus der Marinade nehmen, von Haut und Gräten befreien. Marinade in einem Topf zum Kochen bringen und zu einer dickflüssigen Sauce einköcheln lassen, salzen.

4 Bier in einem Topf aufkochen und auf die Hälfte einreduzieren lassen. Pennette 6 Minuten in ungesalzenem Wasser kochen. Dann abgießen und zum Bier in den Topf geben. Pennette darin bissfest garen und mit Salz, Pfeffer sowie Butter verfeinern.

5 Fischfilet auf einem Grill oder in einer Grillpfanne anbraten. In 8 mm große Würfel schneiden und mit der Sauce vermengen. Pennette mit den glasierten Aalwürfeln auf Tellern anrichten. Mit Sesam und Geranienblättern garniert servieren.



UNSER WEIN TIPP

Prosecco DOC Treviso Extra Brut „Via Venti“, Masottina

Prosecco DOC Treviso Brut, Villa Sandi

Goldene Tropfen – Die Prosecco-Meister Venetiens

DIE SANFTEN HÜGEL VENETIENS BEHEIMATEN EINIGE DER BESTEN WEINGÜTER ITALIENS. DARUNTER SECHS HERSTELLER, DIE DAS ERBE UND DIE ZUKUNFT DES PROSECCOS VERKÖRPERN



DER RICHTIGE RIECHER
Moderne Technik und alte Tradition müssen Hand in Hand gehen, so Damiano Canali, Winzer bei Viticoltori Ponte



BRÜCKE DER PERLEN

Viticoltori Ponte ist eines der führenden Weinhersteller Italiens und operiert in den Provinzen Treviso und Venedig, deren Böden für besonders aromatischen Prosecco DOC und Pinot Grigiodelle Venezie DOC berühmt sind. Für Ponte beginnt Qualität mit der sorgfältigen Auswahl der Trauben und setzt sich mit modernster Weinbereitungstechnologie fort. Ein Team aus erfahrenen Agronomen und Önologen überwacht die gesamte Lieferkette und nutzt ein eigenes Labor, um den Wein vom Weinberg bis ins Glas zu kontrollieren. „Unser Name Ponte, der ‚Brücke' bedeutet, steht für die Vereinigung von über tausend Winzerfamilien im Veneto", erklärt Damiano Canali von Viticoltori Ponte. Bereits seit 1948 sorgt man durch so viel geballtes Weinwissen dafür, dass der Schutz der Natur und ihre Biodiversität stets Priorität haben. **www.ponte1948.it**

Fotos: PR (3)



TRADITIONSREICHES ERBE
Federico, Adriano, Filippo Dal Bianco (v. l. n. r.) hüten heute das Erbe von Masottina

ANSPRUCH ANS BESONDERE

Die Geschichte des Weinguts Masottina begann 1946, als Epifanio Dal Bianco fünf Hektar Weinberge in Conegliano im norditalienischen Venetien erwarb. Nach der Renovierung des Anwesens entdeckte man den Namen „Casa Masottina“ auf einer Wand – das Markenzeichen der Familie Dal Bianco war geboren. Heute wird das Weingut von Adriano Dal Bianco und seinen Söhnen Federico und Filippo geführt. Masottina umfasst inzwischen fast 300 Hektar im Anbaugebiet Conegliano Valdobbiadene DOCG sowie in den Gebieten Prosecco DOC Treviso und Prosecco DOC. Die Weine von Masottina zeichnen sich außerdem durch die Einhaltung strenger Nachhaltigkeitsrichtlinien aus. Besonders hervorzuheben ist die ViaVenti-Kollektion, die spezielle Prosecco-Selektionen umfasst, darunter den eleganten ViaVenti Prosecco DOC Treviso Extra Brut und den ViaVenti Prosecco Rosé DOC Treviso Brut. **www.masottina.it**



EIN VORREITER FÜR DIE NATUR

Mitten im Herzen des Montello-Gebiets, etwa 50 km nordöstlich der Metropole Mailand, liegt die Cantina Montelliana. Diese Genossenschaft besteht aus 400 Winzern und produziert Prosecco DOC, DOCG und andere Weine von hoher Qualität. Die Cantina Montelliana verfügt zwar über moderne und fortschrittliche Anlagen, befolgt und wahrt aber gleichzeitig traditionelle Weinbereitungsmethoden, die auf der Erfahrung und der Weinanbaukultur der Region basieren. Die Kombination aus Tradition und modernster Technologie ermöglicht es, jeden Verarbeitungsschritt sorgfältig zu überwachen und so exzellente Weine wie den Asolo Prosecco DOCG und den Prosecco DOC Treviso herzustellen. Um die Natur hier gegen den Klimawandel zu wappnen, erschuf man das Projekt „PV-sensing“, das mithilfe innovativer elektronischer Sensoren ständig Klima- und Umweltparameter im Weinberg erfasst, um Krankheiten wie Mehltau vorherzusagen und somit zu verhindern – ganz ohne Einsatz schädlicher Chemie. **www.montelliana.com**



ZUSAMMEN STARK
Hier wird nach traditionellen Methoden gearbeitet, die auf der Erfahrung der Winzerfamilien beruhen



IM NAMEN DER FAMILIE

Gründer Vittorio Fiorotto kam in den 1930er-Jahren mit seiner Frau und seinen Kindern in die kleine Gemeinde Nervesa Della Battaglia und gründete dort kurzerhand ein Weingut. Was mit ein paar Reihen Weinreben, Vieh und Feldern begann, entwickelte sich zu einem erfolgreichen Familienbetrieb, der heute in der vierten Generation von den Geschwistern Daniele, Marina und Stefano geführt wird. Das Anwesen erstreckt sich über 120 Hektar, davon sind etwa 20 Hektar ausschließlich für den Weinbau bestimmt. Fiorotto 1934 ist stolz auf die Zertifizierung durch das SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata) und setzt auf nachhaltige Methoden wie manuelle Weinlese, fotovoltaische Energieversorgung, natürlichen Dünger und ressourcenschonende Bewässerung. Ihre nachhaltigen und innovativen Ansätze machen das geschichtsträchtige Weingut zu einem gern zitierten Beispiel für verantwortungsbewussten Weinbau, auch über die Grenzen Italiens hinaus. **www.fiorottowine.it**







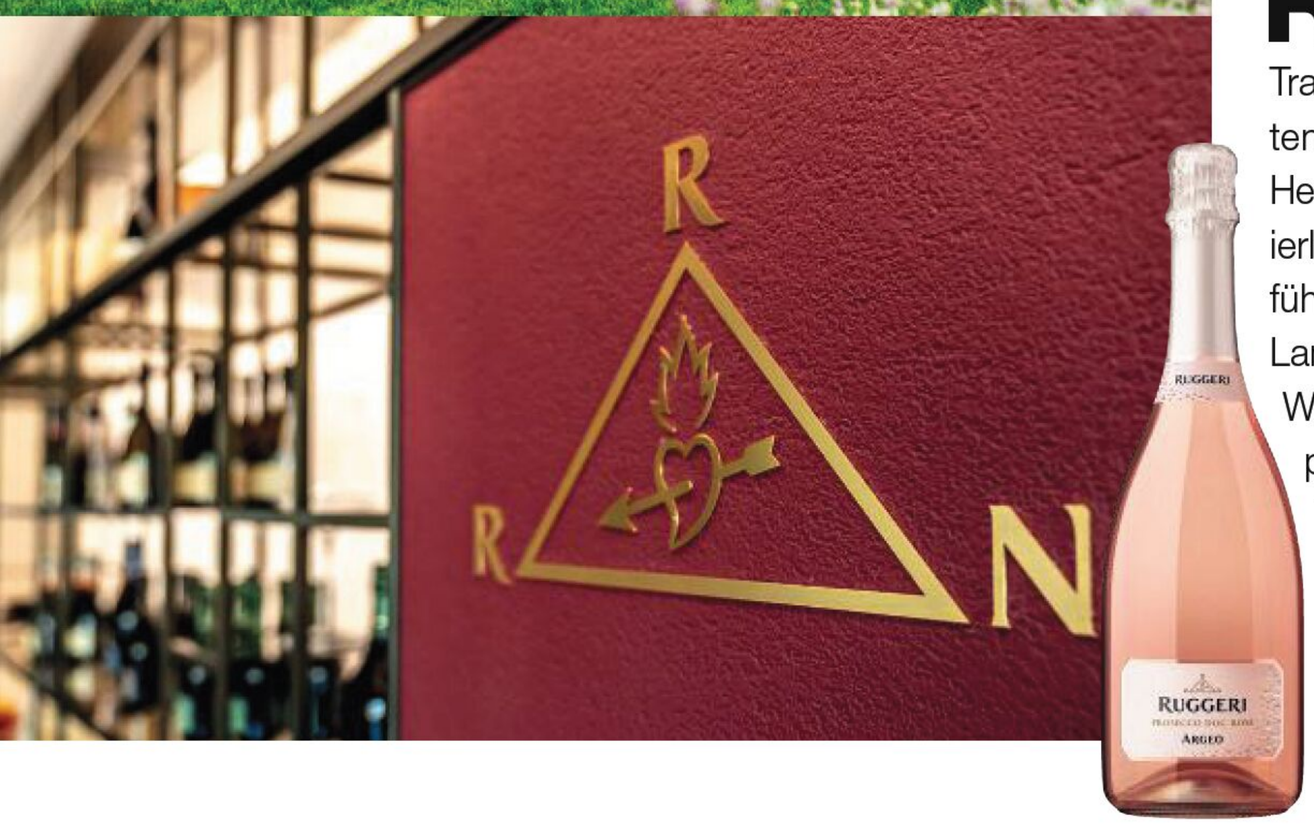


LIEBE ZUR TRAUBE
Das Weingut Fiorotto setzt auch heute noch auf natürlichen Weinanbau ohne Chemie

Fotos: Cristopher Breda; PR (7); Prosecco DOC



EINE IDEE MIT GESCHMACK
Ruggeri war das erste Weingut, das Prosecco ausschließlich aus Trauben jahrhundertealter Reben herstellte



DER PIONIER AM BERG

Ruggeri war die erste Kellerei in Valdobbiadene am Fuße des malerischen Monte Cesen, die ausschließlich mit der Glera-Traube arbeitete, die heute bekanntermaßen das Synonym für echten Prosecco ist. Das Weingut wurde 1950 gegründet und liegt im Herzen des Valdobbiadene Prosecco DOCG-Gebiets. Die kontinuierliche Suche nach höchster Qualität machte Ruggeri zu einem der führenden Produzenten Schaumweinen. Denn die tiefe Liebe zum Land und seinen Reichtümern sowie das Wahren von überliefertem Wissen und dem Nutzen der eigenen Erfahrung sind es, die in den perlenden Weinen des Traditionshauses so wunderbar zum Tragen kommen. Seit 2019 ist Ruggeri zudem nach dem SQNPI-Qualitätssystem zertifiziert, das den Einsatz von Chemikalien, Wasser und Energie minimiert. **www.ruggeri.it**

ZUSAMMEN BESSER

Was man mit der Macht der Gemeinschaft alles schaffen kann, beweist Weinhersteller La Marca – eine Vereinigung, die aus acht Winzergenossenschaften aus der Provinz Treviso besteht. Mit einer geballten Geschichte von über fünfzig Jahren bewirtschaften rund 5.000 Menschen liebevoll die 15.000 Hektar großen Rebflächen. Die acht Winzergenossenschaften, die das Rückgrat von La Marca bilden und sich als große Familie sehen, sind über das gesamte Gebiet von Treviso verteilt – in der gesamten Provinz, vom Flachland bis zu den Hügeln von Conegliano und Valdobbiadene. Seit der Gründung im Jahr 1968 bleibt man hier seinen Wurzeln treu und investiert gleichzeitig in moderne Technologien, um international anerkannte Qualitätsweine zu produzieren. Diese Bemühungen spiegeln sich auch in den regelmäßigen Zertifizierungen der Organisations- und Produktionsprozesse wider. **www.lamarca.it**



LA MARCA
La Marca produziert u. a. Prosecco DOC, Conegliano Valdobbiadene DOCG und Delle Venezie DOC





Fotos: PR (6)



Prosecco DOC Treviso Extra Dry „Florimonte“, Fiorotto 1934

Prosecco DOC Treviso Extra Dry, La Marca

Prosecco DOC Treviso Extra Dry, Cantina Montelliana

Bunter Salat mit Büffelmozzarella

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
Zutaten für 2 Portionen

50 g Haselnusskerne
4 Pfirsiche
10 Stangen grüner Spargel
4 EL Olivenöl
4 EL heller Balsamicoessig, Salz
6 EL Haselnussöl
250 g Büffelmozzarella (Mozzarella di Bufala Campana DOP)
8 Scheiben Parmaschinken (Prosciutto di Parma DOP)

1 Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Abkühlen lassen und grob hacken.

2 Pfirsiche halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. Spargel im unteren Drittel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Spargel in mundgerechte Stücke schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Pfirsiche und Spargel darin ca. 5 Minuten scharf anbraten.

3 Essig mit etwas Salz verquirlen, bis sich das Salz aufgelöst hat. Haselnussöl unterrühren.

4 Pfirsiche, Spargel, Mozzarella und Schinken auf Tellern anrichten. Mit Dressing beträufeln und mit Haselnüssen bestreuen. Servieren.

Fotos: Prosecco DOC (11)

Risotto di mare

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten
Zutaten für 2 Portionen

1 Schalotte, 50 g Butter
200 g Risottoreis
100 ml trockener Weißwein
400 ml heiße Gemüsebrühe
4 Stiele glatte Petersilie
4 EL Olivenöl
200 g Garnelen (küchenfertig, ohne Kopf und Schale)
200 g Miesmuscheln (küchenfertig gesäubert),
Abrieb und Saft von 1 Bio-Zitrone
Salz, Pfeffer
25 g Parmesan (Grana Padano DOP)

1 Schalotte abziehen und fein würfeln. In einem Topf Butter erhitzen. Schalotten darin andünsten. Reis hinzufügen, kurz mitdünsten. Mit Weißwein ablöschen. So viel Brühe angießen, bis der Reis bedeckt ist. Reis unter häufigem Rühren in ca. 20 Minuten bissfest köcheln lassen, dabei immer wieder Brühe dazugießen.

2 Inzwischen Petersilienblättchen abzupfen, grob hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Garnelen und Muscheln darin ca. 3 Minuten scharf anbraten. Muscheln, die sich nicht geöffnet haben, aussortieren und wegwerfen. Meeresfrüchte mit Petersilie, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer verfeinern.

3 Parmesan fein reiben und unter den Risotto rühren. Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf Tellern anrichten und Meeresfrüchte darauf verteilen. Mit etwas Zitronensaft beträufeln und servieren.

UNSER WEIN TIPP



Prosecco DOC Brut „Argeo“, Ruggeri

Prosecco DOC Rosé Brut, Viticoltori Ponte

Projito

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten
Zutaten für 2 Gläser

2 Bio-Limetten, 40 ml brauner Zuckersirup
60 ml weißer Rum, Crushed Ice
80 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
80 ml Prosecco DOC bianco, 4 Stiele Minze

1 Limetten achteln. Mit Zuckersirup und Rum in 2 Gläsern verteilen. Limetten mit einem Stößel zerdrücken.

2 Etwas Crushed Ice in die Gläser geben, mit Mineralwasser und Prosecco auffüllen. Drink einmal umrühren, mit Minze garnieren und servieren.



UNSER WEIN TIPP

Prosecco DOC Brut,
La Cantina Pizzolato





Prosecco rosé mit Zuckerwatte

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
Zutaten für 2 Gläser

50 g feiner Zucker, 1 Vanilleschote
200 ml Prosecco DOC rosé, 2 Handvoll rosa Zuckerwatte

1 Zucker mit 50 ml Wasser aufkochen. Vanilleschote aufritzen und das Mark herausschaben. Vanillemark unter den Zuckersirup rühren. Sirup abkühlen lassen.

2 Sirup in 2 Gläsern verteilen. Prosecco dazugießen. Drink mit Zuckerwatte und evtl. Vanilleschote garniert servieren.



UNSER WEIN TIPP

Prosecco DOC Rosé
Brut, Millesimato 2022
„Tor Sè“, La Tordera

Die besten Adressen

FÜR EINE UNVERGESSLICHE REISE ZU DEN EINDRUCKSVOLLSTEN ORTEN ITALIENS – VON ENTSPANNUNGSOASEN ÜBER KULTURELLE JUWELEN BIS HIN ZU EXQUISITEN RESTAURANTS



Gaumenschmaus

In Sarmeola di Rubano erwartet Sie im Il Calandrino ein ganztägiges kulinarisches Erlebnis, das mit Lauras frisch gebackenen Croissants und einem perfekt zubereiteten Espresso beginnt und mit saisonalen Gerichten wie Dill-Tagliolini mit Meeresfrüchten und Pistaziensauce ein perfektes Ende nimmt.
www.alajmo.it



HÖCHSTE QUALITÄT
Dieses Zahnbrassen-Carpaccio mit Estragon, bunten Tomaten und Mönchsbart-Salat verzaubert Ihre Geschmacksknospen

Entdeckungstour

Faszinierende Sammlungen moderner Kunst, eingebettet in die historische Atmosphäre eines wunderschönen Renaissanceklosters, entdecken Sie im Luigi Bailo Museum.
www.museicivicitreviso.it

Naturoase

Im Boutique-Hotel Oche Selvatiche können Sie sich auf einen magischen Aufenthalt inmitten des Cavanata-Tals freuen. Die familiengeführte Oase hat einiges zu bieten – zum Beispiel Ferngläser, mit denen Sie direkt vom Zimmer aus die weitläufige Naturlandschaft mit ihren 260 Vogelarten bestaunen können.
www.ocheselvatiche.com

Kaffeepäusschen

Erleben Sie die Kunst der Kaffeeröstung im Torrefazione Cannaregio in Venedig, zum Beispiel bei einer Tasse Cafè Remer – eine besondere Spezialität des Hauses! **www.torrefazionecannaregio.it**

Schlaftraum

Canonici di San Marco bietet Ihnen ein Glamping-Erlebnis auf Luxusniveau! Denn hier nächtigen Sie wie Könige in den historischen Scheunen einer venezianischen Villa aus dem 17. Jahrhundert. **www.glampingcanonici.com**

MAGISCHER ORT
Sechs prächtige Zelte ermöglichen erholsame Nächte inmitten der venezianischen Natur



EINE REISE WERT
Seit 1955 ist das Schloss als staatliches Museum für Besucher aller Welt geöffnet

Imposanter Bau

Eine Führung durch das im 19. Jahrhundert erbaute Schloss Miramare sollten Sie sich definitiv nicht entgehen lassen! Die im Original erhaltenen Räumlichkeiten oder die prächtige Parkanlage sind äußerst eindrucksvoll.
https://miramare.cultura.gov.it/de/

Wahre Kochkunst

Mit hausgemachten Spezialitäten wie Tagliatelle mit Jakobsmuscheln, Pistazienpesto und Tomaten oder gebratenem Oktopus mit Kartoffelschaum und Pulver aus Taggiasca Oliven können Sie sich im Hostaria Castello Restaurant verwöhnen lassen.
www.hostariacastello.com

Entspannungszeit

Umgeben von antiken Fundstücken und Panoramaterrassen mit Blick auf die Dolomiten, erwarten Sie im 4-Sterne-Hotel CastelBrando finnische und mediterrane Saunen in einem aus römischen Bädern entstandenen Spa. **www.castelbrando.it**

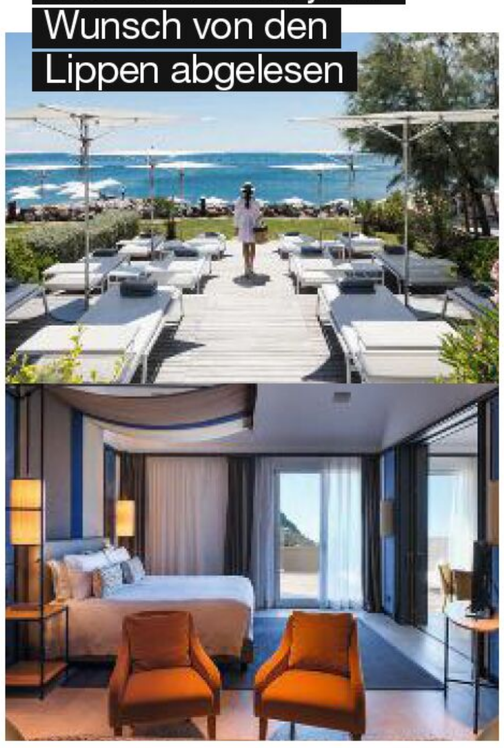
Sterneküche

In einem einstigen Gefängnis aus der Zeit des Römischen Reiches kreiert Chefkoch Alessandro Breda im Ristorante Gellius kulinarische Meisterwerke, die Tradition und modernen Zeitgeist in jedem Bissen vereinen.
www.ristorantegellius.it

Rückzugsort

Das minimalistische Design, die ruhige Atmosphäre und der beeindruckende Blick auf den Golf von Triest lädt im 3.600 Quadratmeter großen Portopiccolo Spa zu einer entspannten Auszeit ein.
www.portopiccolosistiana.it

5-STERNE-WELT
Hier wird Ihnen jeder Wunsch von den Lippen abgelesen



Gesamtpaket

Hier verschmelzen regionale Klassiker mit internationalen Einflüssen. Dabei entstehen köstliche Geschmackserlebnisse, die von sorgfältig ausgewählten Weinen, vom Sekt bis zu großen Rotweinen aus Italien, Frankreich, Deutschland und Spanien, im Le Beccherie begleitet werden.
www.lebeccherie.it

Fotos: Alajmo Group (2); Andrea Cacopardi Photography/Mattia Zeny (3); Anam Cara Comunica/Carlo Guttadauro; Portopiccolo Sistiana Wellness Resort & Spa (2)

ANZEIGE

WUSSTEST DU SCHON...?

ORIGINAL PROSECCO DOC...

...TRÄGT ZUR ERKENNUNG EINE STEUERBANDEROLE

An jedem Flaschenhals ist eine amtliche Banderole für DOC- Weine angebracht. Neben der DOC-Kennzeichnung sind ein Staatswappen sowie eine Kontrollnummer zu erkennen, über die der gesamte Produktionsweg nachvollzogen werden kann.

...WIRD AUS GLERA-TRAUBEN GEWONNEN

Diese Rebsorte zeichnet sich durch Robustheit sowie einen mäßigen Zuckergehalt aus und verleiht dem Wein seinen spritzigen Charakter. In der Rosé Variante dürfen zwischen 10 und 15 Prozent Pinot Noir hinzukommen.

...IST NUR ECHT AUS DER GLASFLASCHE

Um zu erkennen, dass es sich um Prosecco DOC handelt, ist die Deklaration auf dem Etikett Pflicht. Zudem wird er nur in Glasflaschen produziert und vermarktet – nicht im Fass oder in der Dose.

...ÜBERZEUGT MIT FRUCHTIGEM BOUQUET

Dank dem Geschmack von Apfel, Pfirsich, Birne sowie einem Hauch von Zitrusfrüchten wird der Prosecco DOC zu einem edlen Trinkerlebnis. Deshalb inspiriert Prosecco DOC auch zu immer neuen Cocktailvariationen.



...HAT EINE GESCHÜTZTE HERKUNFT

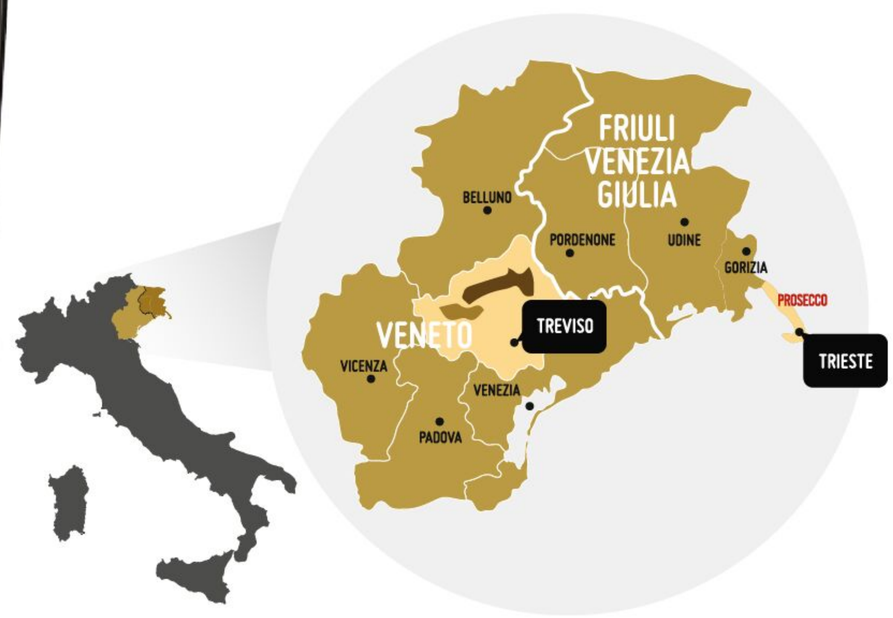
DOC steht für „Denominazione di origine controllata“ (deutsch: geschützte Ursprungsbezeichnung). Prosecco DOC wird in einem spezifischen geografischen Gebiet produziert – ein Garant für die hohe Qualität.

... GIBT ES SEIT 2020 AUCH ALS ROSÉ

Prosecco DOC Rosé ist immer ein Schaumwein (Spumante) und immer trocken: von Brut Nature bis Extra Dry, ganz nach persönlichem Gusto. Wie beim Prosecco DOC dominieren in der Nase weiße Blüten, Apfel und Zitrusfrüchte, angereichert mit Himbeernoten von Pinot Noir.

...KOMMT AUSSCHLIESSLICH AUS DEM NORDOSTEN ITALIENS

Das Anbaugebiet erstreckt sich über die Regionen Veneto und Friuli Venezia Giulia. Dort wachsen die Trauben geschützt durch die Dolomiten im Norden und die Adria im Süden. Dank dieser idealen klimatischen Bedingungen entsteht der exzellente Prosecco DOC.



PRICKELNDE VIELFALT

Den klassischen Prosecco DOC gibt es als Schaumwein (Spumante), Perlwein (Frizzante) und Stillwein (Tranquillo). Zusätzlich wird in Brut Nature, Extra Brut, Brut, Extra Dry und Dry eingestuft. Prosecco DOC Rosé gibt es nur als Spumante und nur von Brut Nature bis Extra Dry, nicht als Dry.

BRUT NATURE
Die herbe Variante besticht mit dem niedrigsten Restzuckergehalt. Das Essen darf dadurch kräftiger sein: Servieren Sie Huhn oder Truthan.

EXTRA BRUT
Kennen Sie Spiedo? Die für die Provinz Treviso typischen Spieße aus Rind, Huhn oder Kanninchen eignen sich toll zu dem trockenen Prosecco.

BRUT
Der Prosecco DOC Brut weist einen geringen Zuckergehalt auf. Dank seiner lebhaften Säure harmoniert er ideal mit Fisch und Krustentieren.

EXTRA DRY
Das fruchtig schmeckende Getränk ist eine perfekte Wahl zum Aperitifbuffet, denn er überzeugt mit einer moderaten Menge an Zucker.

DRY
Reichen Sie ihn zum Abschluss eines gelungenen Essens. Aufgrund der hohen Zuckermenge passt er daher prima zu nicht allzu süßem Gebäck.

PROSECCO DOC
ITALIAN GENIO

CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 2021/2115

www.prosecco.wine

REZEPT-REGISTER

Affogato 52
Apfelwein-Eislutscher 65
Aprikosen-Buttereis 23
Bellini-Slushies 65
Brezel-Crunch 28
Bunter Salat mit Büffelmozzarella 93
Cheesecake-Shell 29
Chunky Berliner 65
Concrete Popsicles 50
Cornflakes-Eis 23
Eis-Sandwiches 60
Erdbeer-Rhabarber-Eisbombe 61
Espresso-Bananen-Softeis 65
Frittiertes Vanilleeis 52
Frosé 65
Frozen Cheesecake 60
Frozen Yoghurt Bark 65
Titelrezept Fruchtjoghurt-Eis 51
Fürst-Pückler-Eistorte 61
Galette 53
Gebeizter Lachs mit Bete-Szechuan-Sorbet 75
Geeister Wildberry-Cocktail 51
Gelato al Tiramisù 50
Gelato Margherita 76
Granita alla Mandorla 38
Grießbrei-Pfirsich-Eis 51
Grieß-Eiscreme mit Brombeer-Swirl 22
Gurkensorbet mit Zitronen-Schmand und Tortillas 77
Gyros mit Pommes und geeistem Zaziki 75
Honig-Gin-Konfekt 59
Kirsch-Quark-Eis in der Waffel 26
Kokos-Chili-Eis auf Reispapier-Chips 75
Kokoseis mit Salzkaramell 23
Lakritz-Sorbet 38
Malz-Schoko-Fudge 29
Mascarponeeis mit Amarenakirschen 25
Mascarpone-Kisch-Parfait 60
Melonen-Minz-Granité 38
Milcheis mit Praliné und Miso-Butterscotch-Sauce 26
Nussmus-Hülle 29
Pennette con „ketchup“ 88
Pistazien-Johannisbeer-Eistorte 61
Popcorn Ice Cream 22
Projito 95
Prosecco rosé mit Zuckerwatte 95
Ricottaeis mit Pistazien und Orangenzesten 22
Risotto di mare 94
Rote-Bete-Gazpacho mit Meerrettich-Ayran-Eis 77
Schlumpfeis 2.0 24
Sorbet aus Honig und gegrillter Ananas 39
Stachelbeer-Granité mit Baiserhaube 39
The Italian Job 24
Tomaten-Mango-Sorbet mit Fruchtsalat 77
Vanilleeis mit Cookies und Beeren 52
Vanilleeis-Muffins 52
Vietnamesischer Eiskaffee 24
Weißes Stracciatella-Eis mit Johannisbeeren 26
Wildkräutersalat mit Sauerrahm-Senf-Eis 76
Zitroneneis in weißer Schokohülle 50
Zitronen-Zimt-Sorbet 39



Titelmotiv: StockFood/Kati Neudert

IMPRESSUM
Chefredakteurin: Gaby Höger (V.i.S.d.P.)
Stellv. Chefredakteurin: Sonja Vignold
Art-Direktorin: Katharina Schindler-Schwede
Produktionsleitung: Anna Talla
Textchefin: Anja Hanke
Textchefin Rezepte: Irmgard Schultheiß
Chefin vom Dienst: Kathrin Brandenburg
Redaktion Print + Online: Tina Eder, Mandy Giese (Bildredaktion), Regina Hemme (Textchefin), Christina Hofer; Svenja Köllmer, Sophia Schneider (Volontärinnen); Svea Dohrwardt (Praktikantin)
Mitarbeiter dieser Ausgabe: Christina Hilker (fr.), Katrin Hummel (fr.), Jennifer Koutni (fr.), Jutta Lemcke (fr.), Clarissa Schmarje-Sponholz (fr.)
Fotografie: Jorma Gottwald
Rezeptautorin/Foodstyling: Katja Baum
Styling: Krisztina Zombori
Repro: Florian Kraft
Redaktionssekretariat: mfi-office@burda.com
Leserservice: leserservice.lustaufgenuss@burda.com
Verantwortlich für den Redaktionsteil: Gaby Höger, Anschrift siehe Verlag.
Lust auf Genuss erscheint 13 x jährlich im
BurdaVerlag Publishing GmbH,
Hubert-Burda-Platz 1, 77652 Offenburg.
Anschrift Redaktion:
Arabellastraße 23, 81925 München,
Telefon +49 (0) 89 9 25 00
www.lust-auf-genuss.de
Verleger: Prof. Dr. Hubert Burda
Geschäftsführung: Manuela Kampp-Wirtz, Elisabeth Varn
Marketing & Business Development: Nadine Raverdy
BCN Brand Community Network GmbH
Arabellastraße 23, 81925 München
Es gilt die aktuelle Preisliste, siehe brand-community-network.de
Publisher Management: Meike Nevermann (Head), Caroline Müller
Verantwortlich für den Anzeigenteil: Katja Schomaker
Burda Service-Handel-Märkte GmbH
Head of Retail: Alexander Gabler, Tel.: +49 40 41314224
Einzelpreis in Deutschland: € 4,90 inklusive MwSt.,
Abonnementpreis: € 4,90 pro Heft inklusive MwSt.,
Abonnenten-Service: BurdaVerlag Publishing GmbH, Postfach 290, 77649 Offenburg, Telefon +49 (0) 781 63 96 535, Anruf zum Ortstarif, E-Mail: burdaverlag@burdadirect.de.
Bestell-Hotline: +49 (0) 1806 - 93 94 00 66,
20 Cent/Verbindung aus allen deutschen Netzen.
Einzelheftbestellung:
Internet: www.burda-foodshop.de
E-Mail: Kundenservice@meine-zeitschrift.de
Datenschutzanfrage:
Tel. +49 (0) 7 81 6 39 61 00, Fax +49 (0) 7 81 6 39 61 01,
E-Mail: lustaufgenuss@datenschutzanfrage.de
Druck: Quad/Graphics Europe Sp. z o.o.,
Ul. Pułtuska 120, 07-200 Wyszków, Polen

Nachdruck nur mit Erlaubnis der Redaktion.
Alle Rechte vorbehalten. ISSN 0933-0828.
Mit dem Wort ANZEIGE gekennzeichnete Seiten sind vom Werbetreibenden gestaltet und nicht Teil des redaktionellen Inhalts.

www.facebook.com/lustaufgenuss

PEFC zertifiziert
Dieses Produkt stammt aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern und kontrollierten Quellen
www.pefc.de
PEFC/04-32-0832

magazin Lust auf Genuss

SO WUNDERBAR SINNLICH: MAGISCHE GEWÜRZKÜCHE – VON MILD BIS FEURIG SCHARF



Zum Verlieben: von würzigem Blumenkohl überbacken mit mediterraner Tomaten-Gewürzbutter (groß) über Umami gebeizten Schweinebauch (o. re.) bis Rote Bete Grapefruitsalz zu pochierten Eiern im Glas (u. re.)

Fotos: StockFood Studios/Silke Zander



Sie sind der Schlüssel zu kulinarischen Höhenflügen – sei es in einer pikanten Sauce, einem exotischen Curry oder einer rauchigen Marinade: Gewürze bringen das Beste eines jeden Gerichts zum Vorschein. Entdecken Sie mit uns ihre beeindruckende Vielfalt und lassen Sie Ihren Gaumen von aromatischen Gerichten verführen!



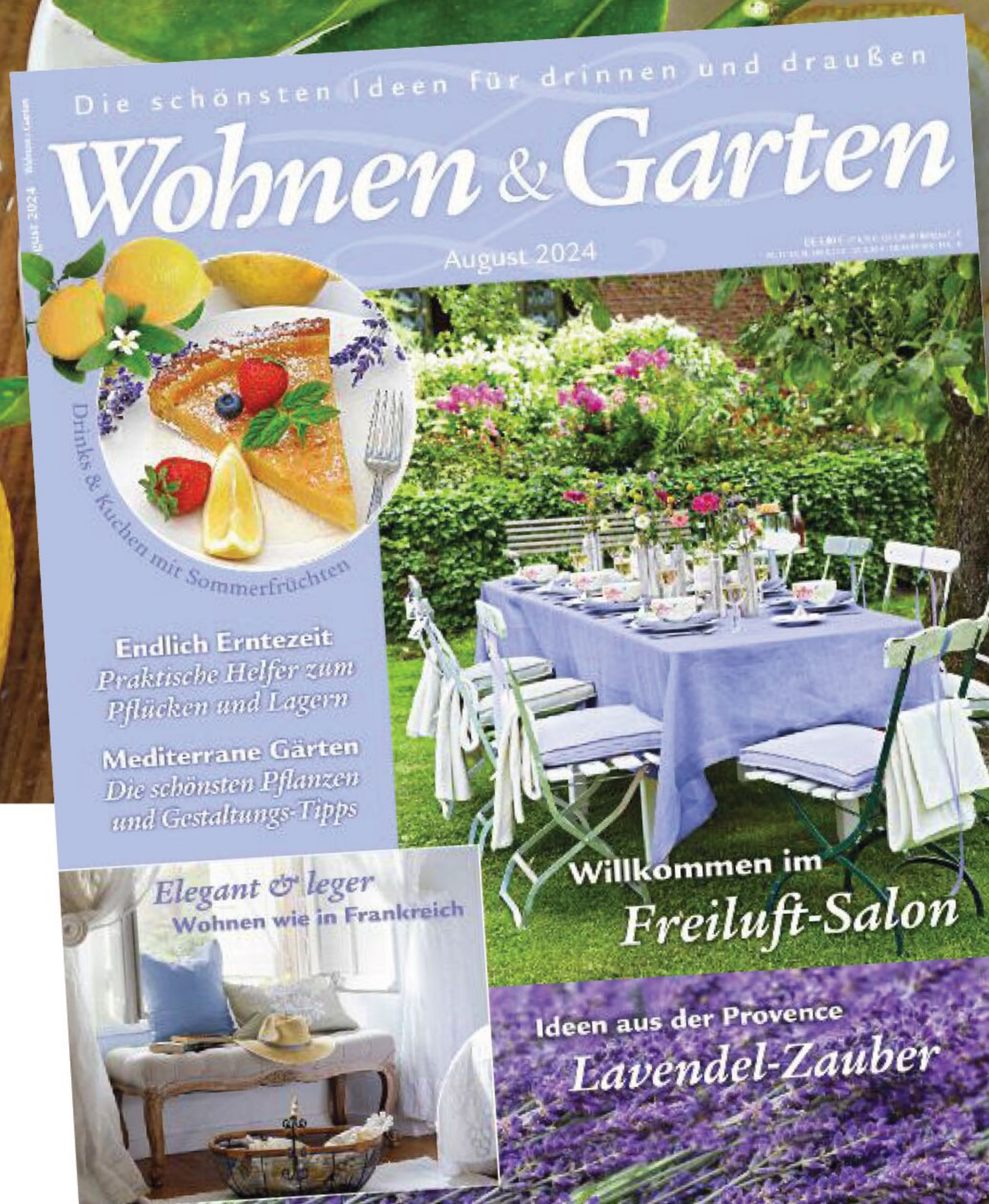
Freuen Sie sich aufs nächste Heft! **Ab 21.08.2024 an der Kasse Ihres Supermarktes**

Ihr persönliches Abo-Angebot

Easy Living

heißt bei uns

& Lavendelduft Sommerfrüchte



Neue Ausgabe
19.7.

Wohnen & Garten

Willkommen im schönsten Zuhause

Foto: Susanne Grüters