

INHALT

4	VORWORT
10	EINLEITUNG
22	CREMIG
58	FRUCHTIG
92	AM STIEL
120	SHAKES & EISBECHER
150	SAUCEN & TOPPINGS
170	REZEPTÜBERSICHT
172	REGISTER
176	IMPRESSUM

TIPPS & HINWEISE ZU DEN ZUTATEN

FRÜCHTE

Verwenden Sie möglichst frische Früchte in Bio-Qualität, um Gelatos und Sorbets einen intensiven Fruchtgeschmack zu verleihen. Indem die Früchte kalt verarbeitet werden, wird ein Kochgeschmack vermieden und das volle Aroma frischer Früchte bleibt erhalten.

Einen besonders hohen Fruchtgehalt haben Sorbets. Bei ihnen wird der natürliche geschmack der Früchte noch verstärkt. Waschen Sie frische Früchte stets gründlich vor der weiteren Verarbeitung. Tiefgekühlte Früchte haben vor allem den Vorteil, dass sie ganzjährig verfügbar sind. Sie haben darüber hinaus einen definierten Zuckergehalt durch den umgesetzten Zucker, der den Nährwertangaben auf der Packung entnommen werden kann. Achten Sie darauf, ob Zucker zugesetzt wurde. Tauen Sie tiefgekühlte Früchte im Kühlschrank auf, um die Vermehrung von Keimen zu verhindern.

ZITRUSCHALE

Für erfrischenden Zitrusgeschmack sorgt der Abrieb von Zitronen- oder Orangenschale. Nur Früchte mit unbehandelter Schale dürfen dazu

verwendet werden. Bei Bio-Zitrusfrüchten ist die Schale grundsätzlich unbehandelt. Sie können auch auf geriebene Zitrus- und Orangenschale als fertiges Produkt aus dem Reformhaus zurückgreifen, frischer Abrieb ergibt jedoch einen intensiveren Geschmack.

MILCH & SAHNE

Während Sorbet keine Milchprodukte enthält, geht der cremige Geschmack von Gelato gewöhnlich auf eine Mischung von Milch und Sahne zurück. Entscheidend für die Cremigkeit ist der Fettanteil. Die Gelato-Rezepte in diesem Buch basieren, sofern sie Milchprodukte enthalten, neben Vollmilch (3,5% Fett) auf Sahne mit einem Fettanteil von 30%. Für einen noch cremigeren Geschmack können Sie aber auch Sahne mit einem Fettgehalt von 32 oder 33% Fett verwenden.

Veganes Gelato basiert auf Hafer- oder anderen Pflanzendrinks (siehe S. 14). Die Rezepte für veganes Eis sind durch das entsprechende Symbol (siehe S. 11) schnell auffindbar.

MAGERMILCHPULVER

Milchpulver wird hergestellt, indem Milch das

ERFRISCHENDES MINZ-GELATO

Ergibt ca. 7 Kugeln

ZUTATEN FÜR CA. 500 G

60 g Zucker

10 g Traubenzucker

30 g Magermilchpulver

310 ml Vollmilch (3,5% Fett)

90 ml Sahne (30% Fett)

20–25 g frische Minzblätter

Zucker, Traubenzucker und Magermilchpulver in einer Schüssel mischen.

Milch und Sahne in einem Topf auf 40°C erhitzen, dann Zucker, Traubenzucker und Magermilchpulver einrühren. Anschließend unter Rühren auf 85°C erhitzen, dann im Eisbad (siehe S. 19) auf mindestens 20°C abkühlen.

Minzblätter gründlich waschen und zu der Mischung geben.

Mischung luftdicht abgedeckt mindestens 6 Stunden lang im Kühlschrank ruhen lassen.

Anschließend die Mischung durch ein Sieb gießen und auffangen, die im Sieb zurückbleibenden Minzblätter gut auspressen.

Den Mix in der Eismaschine gefrieren.

Tipp: einige Minzblätter mit dem Handmixer zerkleinern und der Mischung zufügen



WASSERMELONE- BASILIKUM-SORBET



Ergibt ca. 7 Kugeln

ZUTATEN FÜR CA. 500 G

20g frische Basilikumblätter
65g Zucker
30g Traubenzucker
20g Inulin
345g Wassermelone
1 TL Zitronensaft

Gewaschene Basilikumblätter zusammen mit 40 ml Wasser in eine Schüssel geben, luftdicht abdecken und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

Anschließend Wasser durch ein Sieb gießen, die im Sieb zurückbleibenden Basilikumblätter gut ausdrücken und das Wasser auffangen.

Zucker, Traubenzucker und Inulin in einer separaten Schüssel mischen.

Wassermelone in 2–3 cm große Stücke schneiden und zusammen mit Zitronensaft sowie dem mit Basilikum angereicherten Wasser im Standmixer fein pürieren. Weitermixen und dabei Zucker, Traubenzucker und Inulin einrieseln lassen, bis eine homogene Masse entsteht.

Den Mix in der Eismaschine gefrieren.

*Dazu passen: Brüsseler
Waffeln (S. 160).
Klassisch ist die Kombination
mit Vanilleeis (S. 24)*



ERDNUSS-KARAMELL- GELATO-POPSICLES



Erdnüsse und 170 ml Milch im Standmixer pürieren, bis eine homogene Masse entsteht.

Die übrige Milch, Traubenzucker, Magermilchpulver und Salz in einer Schüssel gut mischen.

Sahne auf dem Herd oder in der Mikrowelle auf 50 °C erhitzen.

Zucker und 40 ml Wasser in einen Topf miteinander verrühren. Dann – ohne umzurühren – bei mittlerer Temperatur erhitzen, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Nach einer Weile beginnt der Zucker zu karamellisieren und wird braun (weiterhin nicht umrühren). Bei 185 °C den Topf vom Herd nehmen, vorsichtig Butter in Stücken zugeben und mit dem Schneebesen einrühren, bis sie sich aufgelöst hat.

Unter Rühren zunächst die warme Sahne, dann die Milch-Zucker-Mischung zufügen und alles auf 85 °C erhitzen. Anschließend im Eisbad (siehe S. 19) auf mindestens 20 °C abkühlen, dann zur Erdnussmischung im Standmixer geben und gut mischen.

Ergibt 6–8 Eis am Stiel

ZUTATEN FÜR CA. 500 G

45 g geröstete ganze Erdnüsse

330 ml Vollmilch (3,5 % Fett)

10 g Traubenzucker

10 g Magermilchpulver

1 Prise Salz

25 ml Sahne (30 % Fett)

65 g Zucker

20 g zimmerwarme Butter

AUSSERDEM

Silikonformen, Holzstäbchen

bei Zubereitung ohne Eismaschine:
Spritzbeutel



SAHNE-MOHN- GELATO-POPSICLES



Ergibt 7–8 Eis am Stiel

ZUTATEN FÜR CA. 500 G

60g Zucker

10g Traubenzucker

30g Magermilchpulver

310ml Vollmilch (3,5% Fett)

90ml Sahne (30% Fett)

10g Mohn

AUSSERDEM

Silikonformen, Holzstäbchen

bei Zubereitung ohne Eismaschine:
Spritzbeutel

Zucker, Traubenzucker und Magermilchpulver in einer Schüssel mischen.

Milch und Sahne in einen Topf gießen und den Mohn zufügen. Die Mischung unter Rühren auf 40°C erhitzen, dann Zucker, Traubenzucker und Magermilchpulver einrühren. Anschließend auf 85°C erhitzen, danach im Eisbad (siehe S. 19) auf mindestens 20°C abkühlen.

Die abgekühlte Masse im Standmixer mischen.

Den Mix in der Eismaschine gefrieren, dann mit dem Spatel gleichmäßig in die Silikonformen streichen.

Alternativ kann die Masse ohne vorheriges Gefrieren mit dem Spritzbeutel in die Formen gefüllt werden.

Die Holzstäbchen einsetzen, dabei mit dem Spatel Rückstände entfernen und die Masse glatt streichen.

Die Popsicles über Nacht im Tiefkühler aushärten lassen, erst dann entnehmen.





KOKOSNUSS-MANGO-SHAKE

Ergibt 2 Gläser à 250 ml

ZUTATEN FÜR CA. 500 G

2 Kugeln veganes Kokosnussorbet
(siehe S. 109)

2 Kugeln Mangosorbet
(siehe S. 94)

200 ml Haferdrink

optional: Kokosraspeln,
gewürfelte frische Mango

Sorbets und Haferdrink im Standmixer auf hoher Stufe cremig schlagen.

Den Shake gleichmäßig auf die Gläser verteilen und mit Kokosraspeln und / oder gewürfelte frischer Mango toppen.



RHABARBER-PFLAUMEN-SHAKE

Ergibt 2 Gläser à 250 ml

ZUTATEN FÜR CA. 500 G

2 Kugeln Rhabarbersorbet
(siehe S. 83)

2 Kugeln Pflaumensorbet
(siehe S. 75)

200 ml Haferdrink

Die Sorbets und den Haferdrink im Standmixer auf hoher Stufe cremig schlagen.

Den Shake gleichmäßig auf die Gläser aufteilen.

