

Eliq Maranik
Eiscreme

KÖSTLICHE KREATIONEN
FÜR JEDEN GESCHMACK

*h.f.*fullmann



DIE GESCHICHTE DER EISCREME

Der Mensch isst schon seit sehr langer Zeit Eis. Darauf deutet eine Quelle hin, die etwa 5000 Jahre alt ist. Demnach wollte ein chinesischer Herrscher nicht immer nur lauwarmes Wasser trinken – er befahl seinem Gefolge, Eis und Schnee aus den Bergen zu holen. Damit konnten die Getränke gekühlt werden, und zudem hatte der kaiserliche Koch eine geniale Idee: Er gab ein paar Beeren und etwas Büffelmilch unter die Schneemasse – und schon war die erste Eiscreme erfunden.

So lautet einer der unzähligen Mythen, die sich um die Geschichte der Eiscreme ranken. Eigentlich weiß man wenig darüber, wo und wann das erste Speiseeis hergestellt wurde. Alexander der Große soll gern Eis und Schnee mit Honig und Nektar aromatisiert gegessen haben. Und in der Bibel steht, dass König Salomon vor allem im Sommer Eisgetränke sehr schätzte.

Vermutlich hat das Eis, besser gesagt das Sorbet, denn darum handelte es sich anfangs, seinen Ursprung tatsächlich in China. In der Antike verbreitete es sich dann in der westlichen Welt, da man lernte, durch den »endothermen Effekt« mittels Salzen den Gefrierpunkt von Wasser zu senken. Arabische Kaufleute konnten so das Eis auf Kamelen durch Wüsten und über Bergpässe mit sich führen, durch Indien und Persien transportieren, um es schließlich nach Griechenland zu bringen.

Erste Hinweise auf die gefrorene Köstlichkeit finden sich in der Literatur der Antike bei dem griechischen Dichter Simonides (etwa 500 v. Chr.). Gut hundert Jahre später schrieb Hippokrates, der Vater der Heilkunde, dass Fruchtsaft, mit Schnee gekühlt, »die Lebensgeister weckt und das Wohlbefinden steigert – sogar bei Krankheit«.

In der Antike entwickelten Griechen und Perser die Idee weiter und experimentierten mit verschiedenen Zutaten und Aromen, wie Traubensaft, Safran und Rosenwasser. Für Kaiser Nero sollen Sklaven jeden Tag Eis aus dem Apennin nach Rom gebracht haben. Und das alles nur, um die Nachfrage nach Eis zu befriedigen!

Allmählich verbreitete sich das Genussmittel im gesamten Vorderen Orient, und es soll um Christi Geburt bereits äußerst beliebt gewesen sein.

EIN EIS FÜR EIN KÖNIGREICH

Mit dem Fall des Römischen Reiches scheint der Siegeszug der Eiscreme ein jähes Ende genommen zu haben. Erst im 14. Jahrhundert wird Europa dann wieder vom Eis-Fieber erfasst – das soll Marco Polo zu verdanken sein, der auf seiner Entdeckungsreise Ende des 13. Jahrhunderts vom Mongolenherrscher Kublai Khan zu einem sorbet-ähnlichen Dessert eingeladen wurde. Marco Polo soll das Rezept heimlich entwendet und das Eisdessert nach seiner Rückkehr in Italien als Neuheit wieder eingeführt haben.

Welchen Anteil Marco Polo auch immer an dieser Entdeckung hatte, das Sorbet kam wieder in Mode, und seit dem 14. Jahrhundert ist Italien führend in der Herstellung von Speiseeis.

Anfangs galt Eiscreme als ausgesprochener Luxus und wurde nur in gehobenen Schichten verspeist. Katharina von Medici aus Florenz war weithin berühmt für ihre imposanten Einladungen zu Eisköstlichkeiten auf goldenen Tellern. Das Rezept, bestehend aus Milch, Eiern, Gelatine und Zucker, wurde an einem geheimen Ort aufbewahrt und streng bewacht.



MANGOSORBET

Für etwa 1 Liter Sorbet

3 reife Mangos
(etwa 600 ml Fruchtpüree)

170 g Zucker

150 ml Wasser

3 EL Glukosepulver

Saft von 1 Limette

VORBEREITUNG: Die Mangos schälen, von den Steinen befreien und das Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Mangostücke pürieren, das Püree durch ein feinmaschiges Sieb streichen und kühl stellen.

ZUBEREITUNG: Zucker, Wasser und Glukosepulver in einem Topf einmal aufkochen lassen, damit Läuterzucker entsteht.

ABKÜHLEN: Den Läuterzucker im eiskalten Wasserbad abkühlen lassen. Mangopüree und Läuterzucker mit dem Stabmixer verrühren. Masse nach Belieben mit Limettensaft abschmecken.

GEFRIEREN: Die Sorbetmasse in der Eismaschine gefrieren lassen, bis sie fest, aber nicht hart ist. Sorbet in eine Plastikbox füllen, mit Backpapier abdecken und das Papier glatt streichen, damit keine Blasen entstehen. Dann das Sorbet in der luftdicht verschlossenen Box mindestens 4 Stunden im Tiefkühlfach fest werden lassen.

SERVIEREN: Das Mangosorbet etwa 15 Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühlfach nehmen und in den Kühlschrank stellen, damit es leicht antaut und seinen Geschmack entfalten kann.



ZITRONENSHERBET

Für etwa 1,2 Liter Sherbet

6–7 unbehandelte Zitronen

250 ml Wasser

220 g Zucker

3 EL Glukosepulver

250 ml Vollmilch

VORBEREITUNG: Zitronen gründlich waschen, Schale von zwei Zitronen abreiben und in einen Topf geben. Zitronen auspressen (es werden etwa 250 Milliliter Saft benötigt). Den Saft durch ein feinmaschiges Sieb gießen und kühl stellen.

ZUBEREITUNG: Wasser, Zucker und Glukosepulver zur abgeriebenen Zitronenschale hinzufügen und alles einmal aufkochen lassen, damit Läuterzucker entsteht. Läuterzucker 15 Minuten ziehen lassen, dann durch ein feinmaschiges Sieb gießen.

ABKÜHLEN: Den Läuterzucker im eiskalten Wasserbad abkühlen lassen. Zitronensaft, Milch und Läuterzucker gründlich mit dem Stabmixer verrühren.

GEFRIEREN: Den Sherbetmix in der Eismaschine gefrieren lassen, bis er fest, aber nicht hart ist. Die Masse in eine Plastikbox füllen, mit Backpapier abdecken und das Papier glatt streichen, damit keine Blasen entstehen. Das Sherbet in der luftdicht verschlossenen Box mindestens 4 Stunden im Tiefkühlfach fest werden lassen.

SERVIEREN: Das Zitronensherbet etwa 15 Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühlfach nehmen und in den Kühlschrank stellen, damit es leicht antaut und seinen Geschmack entfalten kann.

TIPP!

Nach dem gleichen Rezept lässt sich ein Limettensherbet herstellen. Statt Zitronen verwendet man die gleiche Anzahl Limetten.



ERDBEER-DAIQUIRI-STIELEIS

Für 6–8 Stück

300 g Erdbeeren
(frisch oder aufgetaut)

100 ml Wasser

3 EL Zucker

3 EL weißer Rum

1. 3–4 Erdbeeren halbieren und beiseitelegen. Die restlichen Früchte mit Wasser, Zucker und Rum im Mixer pürieren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Das Püree durch ein feinmaschiges Sieb passieren.
2. Eine halbe Erdbeere in jede Eisform legen, diese bis zum Rand mit dem Erdbeerpüree befüllen und den Stiel hineinstecken. Die Formen für mindestens 8 Stunden ins Tiefkühlfach stellen (jedoch nicht länger als 1 Woche aufbewahren). Bei Eisformen ohne dazugehörige Stiele die Masse mindestens 45–60 Minuten gefrieren lassen, bevor man die Stiele hineinsteckt. Auf diese Weise verschieben sie sich nicht (siehe auch Seite 15).
3. Um das Eis aus der Form zu lösen, etwas warmes Wasser über die Form laufen lassen und vorsichtig am Stiel drehen.

TIPP!

Statt Erdbeeren kann man auch Himbeeren, Heidelbeeren, Schwarze Johannisbeeren oder eine Mango verwenden.

REZEPTREGISTER

Ananas 85, 145, 149

Äpfel 79

Apfel-Zimt-Sorbet 79

Beeren 22, 63, 65, 67, 75, 81, 87, 93, 99,
115, 123, 125, 129, 139, 155

Beerenkompott 155

Beerensauce 155

Brombeer-Stieleis 125

Brombeeren 81, 125, 155

Brombeersorbet 81

Cappuccino-Stieleis 153

Champagner 93

Dulce-de-leche-Eis 45

Dunkle Schokoladensauce 156

Eingelegte Beeren 155

Eiscreme mit Rumrosinen 51

Eiswaffeln 154

Erdbeer-Daiquiri-Stieleis 151

Erdbeer-Frischkäse-Stieleis 121

Erdbeer-Granité 109

Erdbeer-Rhabarber-Sorbet 83

Erdbeereis 57

Erdbeereis ohne Eier 59

Erdbeeren 57, 59, 83, 91, 109, 121, 135,
151

Erdbeersorbet 91

Espresso 119, 153

Espresso-Granité 119

Fantasie-Stieleis mit Joghurt und Beeren 139

Feuriges Ananas-Stieleis 145

Frischkäse 121

Fruchtsaft 127

Gestreiftes Joghurt-Stieleis 131

Grapefruit 107

Grapefruit-Granité 107

Haselnüsse 73

Haselnusseis 73

Haselnusspaste 73

Heidelbeer-Joghurt-Eis 75

Heidelbeeren 75, 155

Helle Schokoladensauce 157

Himbeer-Champagner-Sorbet 93

Himbeer-Joghurt-Eis 65

Himbeer-Vanillejoghurt-Stieleis 129

Himbeereis 63

Himbeeren 63, 65, 87, 93, 99, 123, 129

Himbeersherbet 99

Himbeersorbet 87

Joghurt 35, 65, 75, 125, 129, 131, 139

Kaffee 95, 119, 153

Kakao 21, 156

Kakaosauce 156

Karamell 49, 156

Karamelleis 49

Karamellisierte Nüsse 154

Karamellsauce 156

Kokos-Schokoladen-Sorbet 77

Kokos-Stieleis 133

Kokoseis 69

Kokosmilch 69, 77, 85, 133, 149

Kokosraspel 69, 77, 133

Kondensmilch, gezuckert 45, 133

Lebkucheneis 61

Limetten 111

Mandarinen 97
Mandarinensorbet 97
Mango 71, 89, 113, 135, 141
Mango-Granité 113
Mangoeis 71
Mangosorbet 89
Mascarpone 53
Minzeblätter 43, 111, 147
Mokkasherbet 95
Mojito-Granité 111
Mojito-Stieleis 147

Nüsse und Kerne 22, 154

Orangen 141

Passionsfrucht 117
Passionsfrucht-Granité 117
Pfefferminz-Schokoladen-Eis 43
Pfefferminze 43, 147
Pflaumen 101
Pflaumensorbet 101
Piña-Colada-Sorbet 85
Piña-Colada-Stieleis 149
Preiselbeer-Granité 115
Preiselbeeren 115

Rhabarber 83
Rosinen 51
Rum 51, 111, 145, 147, 149, 151

Saucen 155, 156, 157
Schokolade 21, 37, 39, 41, 43, 47, 77, 123, 156, 157
Schokoladeneis 37, 39, 41, 43, 77, 123
Schokoladeneis ohne Eier 41
Schokoladensauce 156, 157

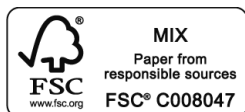
Schwarze Johannisbeeren 67, 155
Schwarze-Johannisbeeren-Eis 67
Smoothie-Stieleis mit Mango und Erdbeeren 135
Stieleis mit Fruchtstücken 141
Stieleis mit Süßigkeiten 143
Stracciatella-Eis 47
Süßigkeiten 143

Tiramisu-Eis 53

Vanille 21, 31, 33, 35
Vanille-Joghurt-Eis 35
Vanilleeis 31
Vanilleeis ohne Eier 33
Vollmilchschokolade 37, 43, 157
Vollmilch-Schokoladeneis 37

Waffelkörnchen 154
Wassereis am Stiel 127
Wassermelone 105, 137
Wassermelonen-Granité 105
Wassermelonen-Stieleis 137
Weiße Schokolade 123, 157
Weiße Schokoladensauce 157
Weiße-Schoko-Himbeer-Stieleis 123

Zartbitterschokolade 39, 41, 47, 77, 156, 157
Zartbitter-Schokoladeneis 39
Zimt 55, 79
Zimteis 55
Zitronen 103
Zitronensherbet 103



© der Originalausgabe:
Eliq Maranik und Stevali Production

Originaltitel:
Glass – frysta favoriter för alla smaker
ISBN 978-91-86287-28-3

Fotos: Eliq Maranik und Stefan Lindström, mit Ausnahme von
Seite 4, 7, 12, 17, 18, 23: www.istockphoto.com; Seite 8, 24: www.shutterstock.com
Creative Director: Stefan Lindström
Art Director: Eliq Maranik
Grafische Gestaltung: Eliq Maranik und Alan Maranik/Stevali Production
Redaktion: Eva Stjerne Ord & Form

© der deutschen Ausgabe:
h.f.ullmann publishing GmbH
Sonderausgabe

Übersetzung: Anne Görblich-Baier für bookwise GmbH, München
Satz und Redaktion: Gisela Witt für bookwise GmbH, München
Projektleitung h.f.ullmann: Isabel Weiler
Coverdesign: Simone Sticker
Gesamtherstellung: h.f.ullmann publishing GmbH, Potsdam

Printed in China, 2013
ISBN 978-3-8480-0310-5

10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
X IX VIII VII VI V IV III II I

www.ullmann-publishing.com
newsletter@ullmann-publishing.com



Dies ist eine unverkäufliche Leseprobe des Verlags *h.f.ullmann publishing*.

Alle Rechte vorbehalten. Die Verwendung von Text und Bildern, auch auszugsweise, ist ohne schriftliche Zustimmung des Verlags urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt insbesondere für die Vervielfältigung, Übersetzung oder die Verwendung in elektronischen Systemen.

© *h.f.ullmann publishing*, Potsdam (2016)

Dieses Buch und unser gesamtes Programm finden Sie unter www.ullmann-publishing.com.