

Erfrischung an heißen Tagen

KÜCHENLATEIN: Küchenmeisterin Anita Schmitt erklärt, wie man Sorbet und Eis selber machen kann

VON MARITTA FISCHER

Anita Schmitt weiß gar nicht mehr, wie viele Eisbomben sie schon gerührt hat. Die Leiterin einer Großküche liefert mit ihrem Kochservice „Home Cooking“ auch in Privathaushalte kulinarische Genüsse. Doch dass die Eisbomben unwiderstehlich schmecken, das weiß sie genau. Die gelernte Küchenmeisterin und Köchin aus Deidesheim erklärt uns heute, wie man fruchtiges Sorbet und cremiges Eis selbst herstellen kann.

„An heißen Tagen ist ein Sorbet wunderbar erfrischend. Der Sommer ist die fruchtigste Zeit“, schwärmt Anita Schmitt. Ob Beeren jeder Sorte oder Melonen, grundsätzlich kann jedes Obst als Grundlage dienen, aber: „Es müssen gesunde, reife Früchte sein.“ Das Fruchtmus wird je nach Geschmack mit Zuckersirup gemischt und in der Eismaschine schön cremig gerührt. Die gibt es schon für unter 100 Euro. Eine Investition, die sich für Liebhaber guten Geschmacks bald rechnet. Aber auch ohne elektrische Hilfe kommt man zum kühlen Genuss: Das Fruchtmus in eine Metallschüssel füllen, ins Gefrierfach geben und etwa alle 30 Minuten die Eiskristalle vom Rand her mit einem Spachtel lösen und unterrühren. So wird die Konsistenz ebenfalls schön cremig. Eis muss nicht immer Nachtisch sein: Als Zwischengang in einem Menü empfiehlt Anita Schmitt ein Sorbet aus säuerlichen Früchten, wie beispielsweise rote Johannisbeeren. „Grundsätzlich gaumenschmeichelnder als Sorbet aus Säften sind Früchte mit musartigem Charakter.“ Für den besonderen Pfiff schlägt die Expertin vor, mit frischen Kräutern oder Gewürzen zu experimentieren. Ob Pfefferminze, Zitronenmelisse, Ingwer oder auch Koriander: „Kleingehackt kommt das Aroma besser zur Geltung.“ Optisch reiz-



Zum Anbeißen: Küchenmeisterin Anita Schmitt aus Deidesheim mit einer selbst gebauten Eisbombe.

FOTO: LM

voll kann das Sorbet dann in Sektgläsern, einer zackig aufgeschnittenen und ausgehöhlten Melonenschale oder einer Ananas präsentiert werden.

Gehaltvoller wird eine Eiscreme, die pur schon köstlich schmeckt, aber auch als Basis für viele leckere Sorten dient. Dazu werden vier Eigelb, ein ganzes Ei und 200 Gramm Zucker auf einem heißen Wasserbad aufgeschlagen. „Das Wasser darf nicht kochen, sonst gibt es Rührei.“ In einem separaten Topf werden je ein viertel Liter Milch und Sahne und das Mark einer Vanilleschote aufgekocht. Sobald die Eiermasse schön

schaumig ist, wird die heiße Milch-Sahnemischung untergerührt und fünf bis sieben Minuten mit dem Schneebesen weitergeschlagen, bis die Masse anfängt, zu stocken. Dann gleich vom Herd nehmen und die Schüssel kalt stellen, am besten in Eiswasser. Nach dem Abkühlen lässt man das Sorbet gefrieren. Für diese Basis gibt es viele Abwandlungen, sagt Anita Schmitt und schlägt vor, Eierlikör, geröstete Mandeln, Nüsse oder Pistazien oder einen schönen kräftigen Espresso unterzumischen. „Das kann man aus der Eismaschine direkt auf die Waffel portionieren und schleckern oder schöne Desserts

mit Früchten, Sahne oder Nougatsauce zaubern.“

Mutigen schlägt sie vor, eine Eisbombe zu bauen. Das sei als Abschluss beim Büffet ein „absoluter Hingucker, immer wieder schön“. Verschieden große Schüsseln mit frostigen Leckereien füllen und gestürzt stapeln: „Da kann man sich frei austoben.“ Zum Dekorieren empfiehlt die Expertin passende Früchte, Blätter aus Schokolade, essbare Blüten wie beispielsweise Kapuzinerkresse oder Ringelblume, und, wenn es etwas ganz Besonderes sein soll: Wunderkerzen: „Das kommt immer gut an.“