

Italienische Rezepte

Gelato al Pistacchio / Pistazieneis

Anzahl: 2,25 l Eis

Gattung: Dessert, Eiscreme, Italien, Nüsse

GRUNDMASSE

100 g Milchpulver
500 g Zucker

100 g Traubenzucker
2 Liter Vollmilch

PISTAZIENMASSE

250 g Pistazien
150 g Mandeln

70 g Feiner Zucker
150 g Erdnussöl

Die Italiener sind für ihr Eis berühmt. Das italienische Eis ist sicher auch deshalb so gut, weil Speiseeis auf der Apenninhalbinsel eine lange Tradition hat. Schon die Cäsaren delectierten sich an kalten Köstlichkeiten. Im Winter schaffte man Alpen-Schnee nach Rom.

In tiefen Kellern, eingepackt in isolierendes Stroh, wurde es für den Sommer aufbewahrt. Die Araber auf Sizilien vermischten Schnee mit Zitronensaft. Speiseeis auf Sirupbasis nennt man heute Sorbet nach arabisch Sherbet. Mit dem technischen Fortschritt verfeinerte sich natürlich die Zubereitung und damit auch der Geschmack von Speiseeis.

Für die Grundmasse Milchpulver, Zucker, Traubenzucker und Vollmilch verrühren, unter Rühren aufkochen und abkühlen lassen.

Die Pistazien bei 160° C (Umluft 150° C) etwa 15 Min. im Backofen rösten. Die Mandeln getrennt davon bei derselben Temperatur etwa 20 Min. rösten. Pistazien und Mandeln gelegentlich mit einem Löffel wenden. Abkühlen lassen und fein mahlen. Das Pistazien-Mandelpulver mit dem Zucker vermischen. Mit dem Schneebesen das Erdnussöl unterschlagen bis eine sämige Masse entsteht. Pistazien-Mandelpaste und Grundmasse gründlich verrühren. In den Kühlschrank stellen. Wenn die Masse gut durchgekühlt ist, in eine Eismaschine geben. Das ständige Rühren verhindert die Bildung von Eiskristallen. Doch auch ohne Maschine kann man im Haushalt Eis herstellen. Stellen Sie die Masse in den Tiefkühlschrank und schlagen Sie sie jeweils nach 10 bis 15 Min. mit dem Schneebesen durch. Fahren Sie damit solange fort, bis das Eis cremig ist. Auf diese Weise bekommt es allerdings eine etwas körnige, nicht ganz so cremige Struktur.

TIPP:

Achten Sie bei der Eisbereitung auf absolute Sauberkeit aller Geräte, die Sie dafür verwenden, um ihr Eis unter optimalen hygienischen Bedingungen herzustellen. Nehmen Sie das Eis einige Zeit vor dem Servieren aus dem Gefrierschrank und lassen Sie es im Kühlschrank antauen. Die konkrete Zeit zwischen 30 und 60 Minuten richtet sich nach der Zusammensetzung der Eiscreme und der Temperatur von Gefrier- und Kühlschrank. Eis hat die richtige Konsistenz, wenn man mit einem Messer hinein stechen kann, ohne dass man einen Widerstand spürt. - Bei Eiscreme rechnet man mit 125 ml Eis, also zwei Kugeln pro Person. Aus einem Liter Eis erhalten Sie also 8 Portionen.