

Rezept · Keine Frage, gerade in einer so italienisch inspirierten Stadt wie Düsseldorf kriegst du feinstes Speiseeis an jeder dritten Ecke. Und bei vielen bekannten und beliebten Eisdielen und -cafés kannst du dich darauf verlassen, dass man dort frische Zutaten und keine Convenience-Produkte und Konservierungskram benutzt. Die kühle Leckerei vertilgt man vor Ort oder schleckt sie unterwegs. Was aber, wenn es Eiscreme zum Nachtisch oder als Leckerchen am Abend geben soll? Dann machst du eben einfach selbst Eis. Zum Beispiel mein herrlich frisches Erdbeereis. *[Lesezeit ca. 3 min]*

Unterstützt TD! Dir gefällt, was wir schreiben? Du möchtest unsere Arbeit unterstützen? Nichts leichter als das! Unterstütze uns durch das **Abschließen eines Abos** oder durch den Kauf einer **Lesebeteiligung** – und zeige damit, dass The Düsseldorfer dir etwas wert ist.

Dass man von Eiscreme spricht (oder auf gut Amerikanisch von „Ice Cream“) hat seinen guten Grund. Was wir gemeinhin Sahneeis nennen, basiert nämlich auf einer **klassischen Creme** wie sie in Dutzenden Desserts die Basis bildet. Darunter versteht man die Mischung aus Eigelb, Zucker und Milch oder Sahne, die für diese schmeichlerische Cremigkeit sorgt. So auch bei meinem Erdbeersahneeis. Cremeeis hat den Vorteil, dass es auch ohne Eismaschine ganz gut gelingt. Ich selbst besitze die kleine **300-ml-Eismaschine von WMF**, die mit einem Kühlakku arbeitet. Viele wenden gegen dieses Prinzip ein, dass man da ja die Eiszubereitung Tage vorher planen müssen, weil der Akku mindestens 15 Stunden im Eisfach brauche. Bei mir steht das Ding **IMMER** im TK-Bereich des Kühlschranks und kommt nach Gebrauch und Säuberung wieder da hinein.

Wo wir gerade beim Maschinenpark sind: Auch einen Pürierstab setzt dieses Rezept nicht voraus; es ist nur viel einfacher mit einem solchen Zauberstab das benötigte Erdbeerpüree zu fertigen als durch Kleinschneiden der Früchte und Zerdrücken mit einer Gabel – geht aber auch. Schließlich: Willst du, dass dir die Creme auf jeden Fall gelingt, benötigst du ein Kochthermometer, weil du nur so die Temperaturen einhalten kannst, die erforderlich sind; also eines mit Spitze, die als Sonde in Flüssigkeiten gehalten werden kann, kein Bratthermometer.

Letzte Anmerkung vor der Eismaschine: Das Mengenverhältnis ist essenziell und sollte sehr genau eingehalten werden, damit das Ergebnis ordentlich nach Erdbeeren schmeckt und so cremig ist wie gewünscht, lediglich die Zuckermenge kannst du reduzieren, wenn es für dich

und deine Mitesser nicht besonders süß sein muss. Trotzdem habe ich bei den Zutaten die Mengen angegeben, die für die zwei bis drei Portionen meiner Minieismaschine richtig sind. Umgerechnet in Quoten sieht es so aus: 6 Teile geputzte Erdbeeren, 1 bis 2 Teile Zucker, 1 Teil Eigelb, 2 Teile Milch, 3 Teile Sahne.

Die Zutaten:

300 g geputzte Erdbeeren
80 g Kristallzucker
1 Eigelb von einem Ei Größe L
100 ml Vollmilch
150 ml Schlagsahne
ein paar Spritzer Zitronensaft
1 TL Vanilleextrakt
1 Prise Salz

Die Zubereitung:

Ausgangspunkt ist Erdbeerpüree. Dazu putzt Erdbeeren und viertelst sie. Gib sie in den Behälter für den Stabmixer und streu die Hälfte des Zuckers drüber. Lass die Sache ca. 10 min stehen, damit die Erdbeeren Saft ziehen. Wie gesagt: Geht auch mit weniger Zucker.

Nun zur Creme. Lass die Milch-Sahne-Mischung im Topf etwas mehr als handwarm werden. Rühr das Eigelb mit der zweiten Hälfte vom Zucker in einer kleinen Schüssel schaumig. Rühr dann die warme Sahnemilch peu à peu hinein. Gib die Mischung zurück in den Topf. Die muss nun unter ständigem Rühren für ungefähr 5 bis 8 min bei einer exakten Temperatur zwischen 75 und allerhöchstens 80 Grad gerührt werden, damit sie zu seiner sämigen Creme wird. Unter 75 Grad wird das nichts, über 80 Grad flockt das Eigelb aus. Halte die Temperatur am besten um die 78 Grad herum. Rühren, rühren, rühren! Die Creme muss danach auf Zimmertemperatur abkühlen.

Zuletzt rührst du das Erdbeerpüree unter die Creme. Die Eismasse muss nun im Kühlschrank gut durchkühlen. Hat es geklappt, bekommst du eine schön langsam fließende Creme. Die kommt dann in den Eismaschinenbehälter. Meine WMF-Dose braucht dann um die 20 min bis sich die Creme in Eiscreme verwandelt hat und mit einem Eiskugelmacher oder einfach per Löffel portioniert werden kann.

Hast du eine semiprofessionelle Eismaschine mit Kühlkompressor, richte dich bitte nach deren Bedienungsanleitung. Besitzt du gar keine Eismaschine, kannst du es folgendermaßen probieren. Gib die Eismasse in eine TK-feste Dose mit Deckel, die sollte so groß sein, dass nach dem Einfüllen möglichst wenig Luft unterm Deckel ist. Außerdem sollte sie im TK-Fach vorgekühlt werden. Dorthinein füllst du die Eismasse und streichst die Oberfläche glatt. Ungefähr nach drei Stunden ist die Eiscreme zur Eiscreme geworden. Nun nimmst du den Deckel von der Dose, transferierst sie in den Kühlschrank und lässt das Eis dort für ungefähr 15 bis 20 min antauen. Du kannst dann mit einem Esslöffel cremige Späne von der Oberfläche hobeln und servieren.