Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



ZITRONENEIS EINFACH OHNE EISMASCHINE

ZUBEREITUNG: 45 MIN.

Dieses Wochenende habe ich endlich mal Besuch von Anne und Gitte (und Familie) bekommen und extra für sie habe ich ein **Zitroneneis ohne Eismaschine** zubereitet: cremig, fruchtig und so richtig zum Angeben.

Wir wollten uns seit ewig treffen aber es hatte irgendwie nie geklappt. Ich finde es einfach schön, Freunde (-innen) zu Hause zu haben, bei denen man sich komplett entspannen kann, wo es auch mal nicht soooo wichtig ist, dass mein Haus nicht wie das aus dem Katalog aussieht.

Da ist auch der Unterschied zwischen Frankreich und Deutschland. Hier ist es (laut meiner Erfahrung) immer soooo schön aufgeräumt bei meinen Freundinnen! Bei mir wird es gelebt, und es liegen nun ja ein Buch hier und ein Stift da …. ohne über die 1000000……. Legobausteine zu sprechen, die sich überall im Haus breit gemachen haben! (da sollte wirklich mal jemand dafür etwas erfinden: so 'ne : „Legosammel Apps für zuhause" .. am bestens noch mit Ortungsgerät! □□)

Bon kommen wieder zum Punkt: Freunde, Sonntag Nachmittag, und etwas zum Naschen!

3 wichtige Punkte, die bei mir für viele Ideen sorgen. Ich musste mich aber für eine entscheiden und es wurde eine Zitronen Eiscreme ausgesucht. Ich hatte letzter Monat bei MDR um 4 sie zubereitet … und es war MEGALECKER! Dieses kleine Schmuckstück durfte also wieder bei mir zubereitet werden.

Ich wollte es einfach (aber richtig einfach) haben, und das Eis direkt mit Lemon Curd zubereiten. Dieses kann man selbstverständlich fertig kaufen. Aber da ich immer Zitronen zu Hause habe, wurde es schon letzte Woche zubereitet, und solange in den Kühlschrank gestellt. Dazu nur gute Chantilly Creme, et voilà! Man hat schon alles, was man so braucht.

Tipp: Um meine Creme noch „cremiger" zu bekommen, habe ich etwas Mascarpone mit der Schlagsahne gerührt. So wird es richtig fest und, wenn es friert, bilden sich keine Eiskristalle.

Für meine Freunde sollte das Eis aber nicht so einfach auf den Teller geklatscht werden. Um es Chic zu präsentieren, was könnte doch besser passen als die neue Zitronenform von Silikomart. Sie liegt bei mir seit 2 Monaten auf dem Schreibtisch und schaut mir immer fröhlich an. Endlich konnte ich sie verwenden. □□ Und auch hier… Ja, klar , geht es auch mit einer anderen Form oder sogar einfach in Gläsers. Die Formen sind einfach nur zum Angeben da… aber es lohnt sich wirklich!

Die schöne Farbeffekte wurden auch mit einem Velvet Spray gemacht … und wenn man sowas zu Hause nicht hat, einfach gelbe Lebensmittelfarbe mit in die Creme geben.

Um euch zu zeigen, dass es echt einfach war, könnt ihr meine Story auf Instagram (@franzoesischkochen … in der Rubrik délicieux) anschauen.. da hatte ich die Zitronen (nur mit einer Hand) gemacht ! □□

Zutaten für 6 Portionen Zitroneeis ohne Eismaschine:

1 Mal Lemon Curd wie hier: 200 ml Zitronensaft (ungefähr 3-4 Zitronen), 200 g Zucker, 4 Eier, 80 g Butter, 20 g Mehl

+ 40 g Mascarpone, 2 EL Zucker, 200 ml Schlagsahne (aus dem Kühlregal am besten)

Gelbe Velvet Spray und den Zitronen Eisform.

Tipps:

Wie lange hält sich selbstgemachtes Zitroneneis?

Im Tiefkühlfach hält sich das Zitroneneis problemlos 2 bis 3 Wochen. Dank des Mascarpone bilden sich kaum Eiskristalle, sodass es schön cremig bleibt. Vor dem Servieren 10 bis 15 Minuten antauen lassen.

Kann ich die Zitroneneis schon vorbereiten?

Ja, und das ist sogar ein großer Vorteil dieses Rezepts! Du kannst die 6 Eis-Zitronen einfrieren, anschließend aus der Form lösen und „nackt“ ohne Form weiter im Tiefkühler lagern. So wird die Silikonform wieder frei und du kannst direkt die nächste Portion zubereiten. Noch praktischer für einen Dinner-Abend: Du kannst die Eis-Zitronen schon fertig mit dem Velvet Spray besprühen und so eingefroren aufbewahren. Dann sind sie servierfertig, sobald deine Gäste kommen: kein Stress in letzter Minute.

Kann ich das Zitroneneis ohne Velvet Spray machen?

Ja, ganz einfach. Der Velvet Spray sorgt nur für den schönen samtigen Effekt. Ohne ihn gibst du einfach etwas gelbe Lebensmittelfarbe direkt in die Creme, so bekommst du sofort einen schönen gelben Farbton, und das Eis schmeckt genauso lecker.

Brauche ich unbedingt die Zitronen-Silikonform?

Nein. Die Form ist nur zum Angeben da. Du kannst das Eis genauso gut in Gläsern, kleinen Schälchen oder einer einfachen Silikonform einfrieren.

Kann ich statt Zitrone auch andere Zitrusfrüchte nehmen?

Unbedingt! Limette gibt eine frischere, leicht herbe Note. Sehr lecker ist es auch mit Bergamotte (frisch oder als Aroma) oder mit Yuzu (am besten als Yuzu-Püree). Für eine sommerliche Variante kannst du sogar einen kleinen Schuss Rum in die Mitte geben.

Kann ich das Zitroneneis ohne Ei zubereiten?

Ja. Du kannst die Zitronencreme ohne Ei zubereiten, indem du ein Bindemittel auf Zitronenbasis verwendest. Alternativ nimmst du fertigen Lemon Curd ohne Ei. Die Chantilly aus Mascarpone und Sahne bleibt in beiden Fällen gleich.

1- Den Lemon Curd zubereiten (wann Ihr wollt) (hier gehts zum Rezept).

2- Die Mascarpone in eine Schüssel mit dem Zucker und 2 EL Sahne geben und langsam rühren. Das Prinzip ist es, dass die Mascarpone sich löst (und keine Krümmel bildet). Deswegen geben wir die Sahne peu à peu hinein… und dann schlagen wir die Masse auch schneller. Ich gebe es am Ende auf 10 auf meiner Kitchen Aid.

So sollte die Chantilly (Schlagsahne) dann aussehen :

3- Ich tue 6 gute TL von dem Lemon Curd zur Seite und geben den Rest in die Chantilly hinein ….

…. und rühre es vorsichtig mit einem Teigschaber. Bitte nicht mit einem Schneebesen, sonst wird es alles wieder sehr flüssig werden.

4- Basteln:

Erst einmal in jeder Mulde 1 guter EL Zitronencreme verteilen und gut mit dem Rücken eines Esslöffels bestreichen. Dann in die Mitte den restlichen Lemon Curd platzieren….

… und wieder mit einem bisschen Zitronencreme verschließen.

Et voilà , jetzt nur noch die Formen für Minimum 4 Stunden in dem Tiefkühlfach stellen.

5- Deko:

Die Zitrone Eiscreme auf den Formen nehmen ….

.. und noch kurz vor dem Servieren mit Velvet Spray sprühen. So einfach geht es.

Tipps für den Velvet Spray**:** (Info: es ist einfach **gefärbte Kakaobutter zum Sprühen**)

- immer auf **komplett tiefgekühlte** Kuchen oder Eis sprühen. (sonst hält es nicht)
- minimum **15 bis 20 cm Abstand** halten, sonst läuft es herunter
- immer auf einer abwaschbaren **Unterlage** sprühen..nicht direkt auf dem Servierteller… sonst hat man es überall

Noch ein letzter Tipp: Die Zitronen Eiscreme brauchen noch ein paar Minuten (10-15), bevor man sie genießen kann. Sonst sind sie zu hart und „fliegen“ von den Tellern.

Und wie findet Ihr meine kleine Zitrone?

Auf jeden Fall ist es wieder mal was zum Angeben, das sich schnell und einfach zubereitet lässt.

Ich werde es beim nächsten Mal mit Limette machen… und einem Schuss Rum in der Mitte □□

BISOUS und bis bald

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de