

## Rhabarber-Erdbeer-Eis mit Thymian

VORBEREITEN

100  
Min.

NIVEAU



### Zutaten Für 4 Portionen

#### Für das Grundrezept

250 ml Milch  
250 ml Obers (Schlagsahne)  
80 g Zucker  
2 Eidotter  
2 Eier

#### Für das Fruchteis

350 g Rhabarberstangen  
50 ml Wasser  
1 Esslöffel Zitronensaft  
20 g Zucker  
1 ordentliches Büschel frischer Thymian  
100 g Erdbeeren (wesentlich weniger Erdbeeren als Rhabarber, da dieser geschmacklich sonst untergeht)

Schlagen Sie die Eidotter mit dem Zucker in einer Schüssel cremig, während Sie die Milch, gemeinsam mit dem Obers, in einem Topf erhitzen, ohne selbige überkochen zu lassen. Bereiten Sie ein Wasserbad, füllen Sie die Eimasse in eine Metallschüssel um und rühren Sie die heiße Milch ein ohne Eierspeis (Rührei) zu produzieren. Balancieren Sie dabei einen Kochlöffel auf dem Kopf. Richten Sie sich eine dritte Schüssel mit Eiswasser und ziehen Sie mithilfe eines zweiten, hölzernen

Kochlöffels die Masse im Wasserbad zur Rose. Anfänger können dafür ein Zuckerthermometer verwenden, das sie zwischen die Zähne klemmen, damit beide Hände frei bleiben, um den Kochlöffel und die Schüssel zu halten. Dabei immer schön geschmeidig bleiben. Anschließend rühren Sie die Masse im Wasserbad kalt. Stehen Sie währenddessen auf einem Bein, denn das ergibt durch die Wirkung diverser physikalischer Grundgesetze eine besonders samtige Textur. Gleichzeitig verlesen und putzen Sie die Früchte. Wechseln Sie dabei vom linken auf das rechte Bein. Pürrieren Sie dann die Früchte mit einem Mixstab in einer vierten Schüssel und vermischen Sie die Eimasse mit den Früchten in der zweiten Schüssel, während Sie letztere in der dritten Schüssel kühlen. Anschließend streichen Sie diese mit einem Teigschaber durch ein feines Sieb in eine fünfte Schüssel, die Sie rechtzeitig besorgt haben, um genügend Schüsseln verfügbar zu haben. Den Kochlöffel dürfen Sie dann vom Kopf nehmen und außerdem wieder mit zwei Beinen auf der Erde stehen, damit Sie sich besser auf den Abwasch konzentrieren können, welcher ungefähr so lange dauert, wie die fertige Eismasse im Kühlschrank zur Vorkühlung braucht. Rechnen Sie einen halben Tag. Danach füllen Sie die Masse in die Maschine und verfahren weiter nach Herstelleranweisung.

Mein Tipp: Zwischendurch immer wieder einen Handstand machen, um Ihrer Freude Ausdruck zu verleihen, dass Sie nicht vergessen haben den Kühlakku der Eismaschine, ups, zwei Tage zuvor in den Gefrierschrank zu stellen.

So oder so ähnlich, haben sich die meisten Eisrezepte in meinen Ohren immer angehört. Lange Zeit habe ich daher um cremiges Milcheis einen Bogen gemacht und mich auf Sorten konzentriert, die einfacher hergestellt werden können. Auch nicht schlecht! Doch, erst als ich erkannt hatte, dass auch andere kulinarische Errungenschaften in der Küche ohne Wasserbad nicht auskommen, lernte ich eine Masse zur Rose zu ziehen... und habe dabei wider

## Rhabarber-Erdbeer-Eis mit Thymian

Erwarten festgestellt, dass es gar nicht so mühsam ist, wie ursprünglich gedacht. Einmal von Anfang bis zum Schluss durchgespielt, unnötigen Ballast über Bord geworfen, bin ich zu der Erkenntnis gekommen, dass es genau eine Schüssel und einen Topf braucht, um die Grundmasse für ein cremiges Eis zu zaubern. Und darüber hinaus auch nicht mehr als fünfzehn Minuten Zeit.

Zuallererst habe ich aber in eine g'scheite Eismaschine investiert, die über einen eingebauten Kompressor verfügt. Dadurch erübrigt sich die Sache mit dem Vorkühlen der Eismasse und dem Kühlakku. Meine Lust auf Eis übermannt mich häufig überfallsartig. Sie etwa nicht? Zum Ausprobieren und Üben reicht aber am Anfang auch ein kleines Gerät mit externer Kühlung. Der Wunsch nach etwas Besserem kommt unvermeidbar mit den Erfolgen und der Feststellung, dass selbst gemachtes Eis um Längen besser schmeckt als gekauftes. Wie auch immer, für die Herstellung von cremigen Eissorten ist eine Maschine unabdingbar. Die Masse muss während des Kühlprozesses ständig gerührt werden, sonst kommt nix Gescheites raus dabei.

Ansonsten braucht es zur Eisherstellung noch die folgende Utensilien:

- Eine Rührschüssel aus Edelstahl von möglichst halbrunder Form, die aber dennoch einen kleinen geraden Boden hat, damit sie auch steht. Die gänzlich runden Schüsseln mit den Ringen sind was für Profi-Pâtisseries. Meine Küchenutensilien für den Hausgebrauch sind immer multifunktional. Ich mache in meiner Rührschüssel auch Salat, Faschiertes, Palatschinkenteig... Die Größe der Schüssel sollte so bemessen sein, dass der Platz, den die Eimasse braucht, nicht mehr als die untere Hälfte der Schüssel einnimmt.
- Einen passenden Topf, in dem die Schüssel zumindest zur Hälfte ihrer Höhe hineinpasst und unten noch genügend Platz vorhanden ist, um einige Zentimeter Wasser einfüllen zu können. Das Wasser darf die Schüssel aber nicht berühren.

- Unentbehrlich finde ich außerdem einen Silikonspatel, bei uns in Österreich auch oft Gummihund genannt. Fragen Sie mich jetzt aber bitte nicht warum. Das Silikon sollte so weich sein, dass es sich ganz leicht verbiegen lässt und sich jeder Form, Ecke und Ritze anpasst. Dies gewährleistet, dass sich beim Rühren im Wasserbad auch wirklich nichts am Schüsselrand anlegt.
- Außerdem brauchen Sie einen Messbecher, mit möglichst kleinen Unterteilungen in Milliliter. Am besten durchsichtig und bitte an alle Hersteller weiterleiten, mit dunkler (!) Aufschrift. Auf Messbechern mit heller Einteilung können Sie nämlich genau nix sehen, wenn die Flüssigkeit eingefüllt ist.
- Ein Handmixer wäre auch nicht schlecht. Die Eier lassen sich aber auch mit Muckis und einem Schneebesen aufschlagen.
- Last, but not least, möchte ich Ihnen noch einen Eisportionierer ans Herz legen, der altmodische Kugelformt. Heute wird ja in den Eissalons nur mehr unromantisch gespachtelt. Wohin sind die Zeiten, in denen Mädchen in Tellerröcken auf Vespa bunte Eiskugeln schleckten?

Bei meinem Eisgrundrezept handelt es sich um das Lafer'sche. Wo es der wiederum her hat, weiß ich nicht. Mir gefällt das Rezept insofern gut, als ich es mir leicht merken kann und ich außerdem das Ergebnis in Konsistenz und Süße nahezu perfekt finde. Besten Dank, Herr Lafer, ich bin Ihnen sehr verbunden... nur vom Zucker, da nehme ich im Grundrezept ein bisserl weniger.

- 1 -

Die Milch und das Obers in den Topf geben und erhitzen. Es muss nicht aufkochen. Sobald die Milch heiß ist, vom Herd nehmen. Eidotter und ganze Eier gemeinsam mit dem Zucker in die Edelstahlschüssel geben und mit dem Handmixer aufschlagen, bis die Masse heller und leicht cremig wird. Die Milch-Obers-Mischung zur Eimasse geben und dabei fleißigiterrühren.

## Rhabarber-Erdbeer-Eis mit Thymian

- 2 -

Den Topf kurz ausspülen, Wasser einfüllen und zum Kochen bringen. Hitze reduzieren und die Rührschüssel mit der Eisgrundmasse in den Topf stellen. Das Wasser sollte die Schüssel dabei nicht berühren. Jetzt kommt der Gummihund ins Spiel. Die Masse im siedenden Wasserbad unter langsamen, aber stetigem Rühren erhitzen. Dabei darauf achten, dass sich am Boden und am Rand der Schüssel nix anlegt. Die Masse beginnt langsam einzudicken. Wird sie zu heiß, gibt es Eierspeis. Solange Sie aber schön brav rühren und alles in Bewegung halten, wird nix passieren.

- 3 -

Ist die Masse schön dick und cremig, ist es Zeit, die Schüssel aus dem Wasserbad zu nehmen. Falls Sie nicht sicher sind, können Sie von mir aus auch die Rosenprobe machen. Dafür nehmen Sie einen hölzernen Kochlöffel, tauchen ihn kurz ein und blasen dann über den Rücken (!) des Kochlöffels. Es sollte sich ein wellenförmiges Muster abzeichnen, das mit viel Phantasie einer Rose ähnelt. Nachdem Sie die Schüssel aus dem Wasserbad genommen haben, rühren Sie noch ein Zeiterl weiter, um die Masse leicht abzukühlen. Das reicht völlig aus.

- 4 -

Juhu! Sie sind fast fertig! Haben Sie eine Eismaschine mit eingebautem Kompressor, können Sie die Masse sofort einfüllen und erhalten in ungefähr 40 Minuten wunderbar cremiges Vanilleeis, je nach Maschine. Haben Sie ein Gerät mit Kühlakku, müssen Sie die Eismasse allerdings im Kühlschranks gründlich vorkühlen, am besten über Nacht. Das Durchsieben können Sie sich sparen, es sei denn, Sie haben Klumpen produziert. Warum dem Herrn Lafer das ständig passiert, ist mir ein Rätsel, so viel Übung wie der hat. Ich wüsste nicht, warum er die Masse sonst immer durch ein Sieb streichen muss.

- 5 -

Beim Rhabarber die faserige Haut abziehen und in ungefähr 2 cm breite Stücke schneiden. In einen Topf geben, gemeinsam mit dem Wasser, dem Zucker und dem Zitronensaft zum Kochen bringen und ungefähr fünf Minuten sanft köcheln lassen, bis der Rhabarber weich ist. Den Topf vom Herd nehmen und den Thymian einlegen.

Abkühlen lassen. Den Thymian wieder entfernen, die Erdbeeren dazugeben und alles gemeinsam sehr fein pürieren. Der Rhabarber sollte zu diesem Zeitpunkt bereits ausgekühlt sein, da die Erdbeeren sonst garen. Das nimmt ihnen Aroma. Kochen Sie daher zuerst den Rhabarber, bereiten Sie dann die Eiscrememasse und rühren Sie zum Schluss erst die Erdbeeren unter den Rhabarber. Das pürierte Fruchtmus dann noch unter die fertige und leicht ausgekühlte Eiscrememasse ziehen. Diese dann, wie im letzten Punkt beschrieben, in der Eismaschine weiter verarbeiten.