

Kugeln mit Schuss

Diese sechs Sommer-Rezepte zeigen:
Es lohnt sich, dem Eisbecher noch ein paar
Prozente hinzuzufügen

Rezepte und Foodstyling

KLAUS ST. RAINER
ALBERTO BALLABENI

Fotos

MYRZIK UND JARISCH

Not macht erfinderisch: Weil in der Prohibition der Zwanzigerjahre in den USA kein Alkohol ausgeschenkt werden durfte, die Leute aber Alkohol ausgeschenkt haben wollten, behalf sich die Gastronomie damit, ihn in Teekännchen zu servieren – zur Tarnung. Hundert Jahre später hat die Corona-Pandemie wieder den Ideenreichtum der Gastronomie herausgefordert. In vielen deutschen Bundesländern war der Verkauf von Alkohol zeitweise nur in Verbindung mit Speisen erlaubt, die aber viele Bars nicht anboten. Manche brachte das zum Schummeln (Keks zum Drink), andere zum Entdecken neuer Möglichkeiten – wie diese Ideen für Erwachsenen-Eis, die von der »Goldenen Bar« und der Eisdiele »Ballabeni« in München zusammen entwickelt wurden: Zufällig wohnen die jeweiligen Besitzer nebeneinander. Bei Spirituosen wie Rum bitte auf die Dosierung achten: Man sollte hier höchstens 20 bis 30 Milliliter verwenden – sonst macht man sich nicht nur das Eis kaputt, sondern auch den Nachmittag. KERSTIN GREINER



RUMUMBA

1 Kugel Pistazieneis, **1 Kugel** Schokoladeneis, etwas frisches Maracuja-Püree (etwa Les vergers Boiron), **20–30 ml** kräftiger dunkler Rum (etwa Black Tot Rum), kandierte Haselnüsse (dafür 2 EL Zucker in einer Pfanne mit einem kleinen Schuss Wasser schmelzen, eine Handvoll vorgewärmte Haselnüsse dazugeben und bei mittlerer Temperatur unter ständigem Rühren kandieren, bis die Nüsse appetitlich braun sind. Auf Backpapier verteilen und auskühlen lassen. Bis zur Verwendung in einem luftdichten Gefäß aufbewahren), Schokoladenstreusel

Die Eiskugeln, das Püree, die Nüsse und die Streusel direkt im Glas zusammenbauen, zum Schluss den Rum darübergeben.



BALLA-BELLINI

2 Kugeln Weißer-Pfirsich-Eis, **120 ml** Prosecco, **2-3** Himbeeren

Eis und ca. $\frac{2}{3}$ des Proseccos im Mixer glatt pürieren. In ein kleines Becherglas geben und mit dem restlichen Prosecco auffüllen. Leicht mit einem Löffelchen aufrühren. Am Ende 2 bis 3 frische Himbeeren als Dekoration mit ins Glas geben.



EIS DER KUNST

2 Kugeln Zitronen-Basilikum-Sorbet, **20-30 ml** guter Gin (etwa No.3 London Dry Gin), Tonic-Espuma (dafür **100 ml** Tonic Water, **50 ml** Limettensaft, **30 ml** Zuckersirup, **1** Eiweiß und **1-2 g** Xanthan kurz im Mixer oder mit einem Zauberstab mischen. In einen Sahnesiphon geben und mit Hilfe einer Stickstoffkartusche aufschäumen), getrockneter Campari (dafür Campari so in eine Kunststoffbackform geben, dass der Boden ca. 5 mm hoch bedeckt ist. An einem warmen Platz – oder wenn es schneller gehen soll – bei 70 Grad im Backofen trocknen und anschließend im Mixer zu einem feinen Staub mahlen)

Sorbet im Glas mit Gin übergießen.
Eine schöne Krone
Tonic-Espuma daraufsetzen und mit etwas
Camparistaub garnieren.





MISO-ZABAIONE-SPLIT

2 Kugeln Zabaione-Eis (alternativ Vanilleeis), **20–30 ml** Bourbon (etwa Maker's Mark), **10–20 ml** Misosirup (dafür dunkle Misopaste, Zucker und Wasser zu gleichen Teilen aufkochen und durch ein Tuch filtern), gesalzene Nori Cracker (Asia-Supermarkt)

Nori-Cracker und das Eis wie eine Lasagne im Glas schichten und dann mit dem Miso-Sirup und dem Bourbon übergießen.

COCO VEGAN LOCO

2 Kugeln veganes Cocos-Sorbet, **50 ml** Blutorangensake (etwa Amabuki), **1–2 EL** eingeweckte Granatapfelkerne (dafür die Kerne eines Granatapfels mit Zucker im Verhältnis 10:4 durchkneten, bis genug Saft ausgetreten ist, um alles zu bedecken; in einem Weckglas im Kühlschrank aufbewahren – hält sich 1–2 Wochen), dehydrierte Kokosraspeln (Bio-Supermarkt)

Cocos-Sorbet ins Glas geben und mit Blutorangensake übergießen. Granatapfelkerne zusammen mit etwas Marinade sowie Kokosraspeln obendrauf geben.



SEXY BERRY SMASH

2 Kugeln Sorbet aus roten Früchten (nach Wahl), **100 ml** Riesling-Sekt (etwa Mugler), **10 ml** Beerenlikör (etwa Chambord), etwas Tonic-Espuma (siehe »Eis der Kunst«), gerösteter schwarzer Sesam

Sorbet im Glas mit Sekt aufgießen. Beerenlikör dazugeben, mit etwas Tonic-Espuma toppen und mit Sesam garnieren.



Fotoassistentin: Priscilla Grubo


FALKENSTEINER
HOTELS & RESIDENCES

Mehr Abenteuer. Mehr Sonnenstrahlen. Mehr Urlaub.

Holen Sie sich mehr!
Mit dem Falkensteiner Frühbucher Bonus für Ihren Urlaub im Herbst.



SPAREN
SIE BIS ZU
-25%

JETZT BUCHEN UNTER
welcomehome.holiday/herbst