

Rezepte mit Eis von Björn Freitag

Himbeer-Cheesecake-Eis (für 4 Personen)



Zutaten

Für die Sauce:

- 250 g frische oder TK-Himbeeren
- 30 g Zucker
- Saft einer halben Zitrone

Für die Eismasse:

- 200 g Doppelrahm-Frischkäse
- 80 g Zucker
- 200 ml Milch
- 100 ml Sahne
- 50 g Butterkekse, zerbröselt

Zubereitung

Sauce:

Himbeeren, Zucker und Zitronensaft aufkochen und 2 - 3 Minuten köcheln lassen. Abkühlen lassen und durch ein Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen. Dann in den Kühlschrank stellen.

Eismasse:

In der Zwischenzeit Frischkäse und Zucker glattrühren. Milch und Sahne zugeben und im Kühlschrank gründlich durchkühlen lassen. Die Frischkäsemasse mit der Hälfte des Himbeerpürees in der Eismaschine gefrieren lassen. Das restliche Püree und die Keksbrösel rasch unter das fertige Eis rühren. In einen Behälter geben und tiefkühlen.

Mascarpone-Waldfrucht-Ice-Pops

Zutaten

- 250 g Mascarpone
- 300 g TK-Waldfrucht-Mix
- 2 EL Honig
- Saft einer halben Zitrone
- 3 g Abrieb einer Biozitrone (Zitronenzesten)
- 1 Tafel 70% dunkle Schokolade
- 1 Tüte gehackte Pistazien

Zubereitung

- In einer großen Schüssel 250 g Mascarpone mit 250 g Waldfrüchten pürieren (die übrigen 50 Gramm Beeren kommen später hinzu).
- In einer kleineren Schüssel Honig, Zitronensaft und Zesten gut mischen. Anschließend zu der Mascarpone-Waldbeer-Mischung geben und gut verrühren. Nun die nicht pürierten Früchte unterheben.
- Eismischung in Förmchen füllen, Stiele hineinstecken und für 6 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
- Wenn das Eis gefroren ist, Schokolade in Stücke brechen und in einer hitzebeständigen Schale oder Tasse in der Mikrowelle schmelzen. Pistazien in eine weitere kleine Schale füllen.
- Schokolade aus der Mikrowelle nehmen, Eis aus dem Eisschrank holen und aus den Förmchen lösen.
- Dann das Eis bis zur Hälfte erst in die Schokolade tauchen und mit Pistazien bestreuen.

Für den Kindergeburtstag ist diese Eiskreation von Patissier Sebastian Surray der Renner:

Fruchtiges Schicht-Eis mit Schokoladen-Schokolinsen-Topping
(für 6 Stieleisförmchen)



Zutaten

Für die rote Schicht:

- 150 g Himbeeren
- 1 EL Honig
- 1 Schuss Apfelsaft

Für die blau-violette Schicht:

- 150 g Blaubeeren
- 1 EL Honig
- 1 Schuss Apfelsaft

Für die gelbe Schicht:

- 1 sehr reife Mango
- 1 EL Honig

Für die grüne Schicht:

- 1 grüner Apfel (entkernt, aber mit Schale)
- 1 EL Honig
- 1 Schuss Apfelsaft

Für das Topping:

- bunte Schokolinsen
- weiße Schokolade

Zubereitung

- Himbeeren, Blaubeeren, sehr reife Mango und grünen Apfel jeweils getrennt voneinander mit einem Schuss Apfelsaft und einem Esslöffel Honig pürieren.
- Den Mixer vor jedem neuen Durchgang gut reinigen. Jede Fruchtmischung vorsichtig schichtweise in Eisförmchen füllen und den Eisstiel hineinstecken. Ca. 6 Stunden gefrieren lassen.
- Für die Deko die weiße Schokolade schmelzen und die bunten Schokolinsen grob hacken. Ist die weiße Schokolade geschmolzen, das Eis aus dem Eisfach nehmen.
- Dann halb in die weiße Schokolade tauchen und mit den zerhackten Schokolinsen bestreuen. Nach kurzer Zeit ist die Schokolade fest und das Eis kann gegessen werden.

Edles Apfel-Kerbel-Eis am Zimtstängel



Zutaten

Für den Sud:

- 250 ml Apfelsaft
- 2 Zimtstangen
- 2 Scheiben Ingwer
- Mark einer Vanilleschote
- 1 Stange Zitronengrass

Dazu:

- 2 Limettenblätter
- 2 grüne Äpfel
- 2 EL Honig
- 1 Limette
- 3 EL Rahmjoghurt
- Kerbel

- Zimtstangen
- weiße Schokolade

Zubereitung

- Zitronengrass spalten, die Vanilleschote aufschneiden, das Mark herauskratzen und mit der Schote und den anderen Zutaten für den Sud in einen Topf geben. Einmal aufkochen.
- Von der Hitze nehmen und Limettenblätter 10 Minuten mitziehen lassen. Von einem der Äpfel einige hauchdünne Scheiben abschneiden und diese ebenfalls im Sud ziehen lassen. Nun den Sud durch ein Sieb passieren und im Kühlschrank abkühlen lassen.
- Die Eisförmchen (oder kleine Gläschen) mit den gezogenen Apfelscheiben und einigen Zweigen Kerbel auslegen. Sobald der Sud abgekühlt ist, die Schale einer Limette hineinreiben und den Saft einer Hälfte dazugeben.
- Eineinhalb Äpfel entkernen, aber nicht schälen. In Stücke schneiden und zusammen mit einer Hand voll Kerbel zum Sud geben. Mit Honig süßen. Alles gut pürieren.
- Die Mischung in die Eisförmchen füllen. Nun den Rahmjoghurt mit einem Esslöffel Honig mischen und davon oben etwas auf jedes Förmchen geben, mit einer Nadel oder einem Zahnstocher leicht marmorieren. Zimtstangen als Eisstiele in die Förmchen stecken. Für mehrere Stunden ins Gefrierfach stellen.
- Für die Deko etwas Kerbel hacken und die weiße Schokolade schmelzen. Ist diese geschmolzen, das Eis aus dem Eisfach nehmen. Das Eis nun halb in die weiße Schokolade tauchen und Kerbel darüber streuen. Nach kurzer Zeit ist die Schokolade fest und das Eis kann gegessen werden.