

Wie beim Italiener: Eis selbermachen

Gelato, per favore!



Typisch italienisch! In Sachen Kulinarik kann man unseren gestieften Nachbarn nichts vormachen, insbesondere die Herstellung von qualitativ hochwertigem Eis ist eine Kunst für sich. Lisa und Giorgio Leone haben ihre Leidenschaft für gutes Eis in Südtalien entdeckt – was danach folgte, war be-

reits die Grundsteinlegung für die Eröffnung des eigenen Eis-salons. Denn bevor Gianduja, Pistazie und Co. erstmals über den Tresen gingen, wurde die Gelato University in Bologna besucht, eine Tour zu den renommiertesten Eismachern Italiens unternommen und mithilfe der Eismaschine fleißig experimentiert. Seit nun-

mehr über einem Jahr hat man in der ehemaligen Schusterwerkstatt im 8. Bezirk die Qual der Wahl zwischen 12 Sorten. Eines vorweg: Unzufrieden sucht hier keiner das Weite. Ganz im Gegenteil, so sorgen die sorgfältig ausgewählten und den Slow-Food-Kriterien entsprechenden Zutaten für pure Geschmackserlebnisse.

Das freundlich gestaltete Ambiente, die hinter dem Tresen silbrig glänzenden Pozzetti (licht- und luftdicht verschlossene Behälter), der Blick auf Cantuccini und Kuchen sowie der Duft von frisch gemachten Waffeln und geröstetem Kaffee laden ein, ein wenig zu verweilen und das Kopfkino à la Bella Italia laufen zu lassen!

Wer würde beim Anblick eines Stanitzels voller cremig-kühlem Eis nicht förmlich dahinschmelzen – noch dazu, wenn es selbst gemacht ist. COOKING hat sich im Eissalon Leones Gelato in die hohe Kunst der Eisproduktion einweisen lassen und so manche köstliche Kreation als Rezept mitgebracht.



Superfood:
Carob ist das geröstete und gemahlene Mark der Früchte des Johannisbrotbaums. Es ist reich an Vitaminen, Mineral- sowie Ballaststoffen und ähnelt geschmacklich einem gesüßten Kakaopulver.

Zitronensorbet

■ Portionen: 1 Liter

Zutaten
500 g Wasser
250 g Zucker
250 g Zitronensaft
5 g Carob
Zitronenzeste von ¼ Zitrone

Zubereitung

1. Den Zucker und Carob gut vermischen und mit 250 g Wasser aufkochen, bis sich der Zucker völlig aufgelöst hat. Den gewonnenen Sirup kaltstellen.
2. Den Zitronensaft mit 250 g Wasser, der Zitronenzeste und dem erkalteten Si-

rup mit einem Pürierstab mixen. Anschließend in der Eismaschine verarbeiten und nach Belieben mit einer unbehandelten Zitronenscheibe garnieren.

Sgroppino

■ Portionen: 4

Zutaten
330 g Zitronensorbet
40 g Prosecco, 25 g Wodka
4 Zitronenscheiben
Schuss Schlagobers,
nach Belieben

Zubereitung

Zitronensorbet, Wodka und nach Belieben Schlagobers mit einem Schneebesen verrühren und den Prosecco hinzugeben. In gekühlten Gläsern mit einer Zitronenscheibe servieren.

Weniger Süße?

FÜR WENIGER SÜSSE und um das Eis im Tiefkühler weicher zu machen, können Sie bei den Rezepten beliebig bis zu ein Drittel des Zuckers durch Traubenzucker ersetzen.



Leones Gelato
Lange Gasse 78,
1080 Wien
täglich von 12-22 Uhr
www.leones.at

Leones Pop-Up
(nur Gelato)
Praterstraße 16,
1020 Wien
täglich von 12-21 Uhr



Schokolade-Orange *vegan*

■ Portionen: 1 Liter

Zutaten

615 g Wasser, 130 g Zucker,
250 g dunkle Schokolade
(70–75%), 5 g Carob
Zeste von 1 Bio-Orange,
unbehandelt

Zubereitung

1. Zucker und Carob gut vermischen. Wasser mit Zucker-Carobmischung und der Zeste

einer Orange in einen Topf geben und mit der klein gebrochenen Schokolade unter häufigem Rühren auf 85°C erhitzen (nicht aufkochen!).

2. Nach dem vollständigen Schmelzen der Schokolade mit dem Pürierstab mixen (Vorsicht heiß!). Die Masse möglichst schnell abkühlen (Wasserbad oder Tiefkühler) und in der Eismaschine verarbeiten.



Affogato al caffè

LEONES TIPP. Bereiten Sie mit dem Vanilleeis die klassische, italienische Variante des Eiskaffees zu. Hierfür einen frisch gemachten doppelten Espresso in eine große Tasse füllen. Eine Kugel Vanilleeis hinein und gleich genießen!

Vanille

■ Portionen: 1 Liter

Zutaten

400 g Schlagobers
430 g Frischmilch
170 g Zucker, 3 g Carob
1 Vanilleschote

Zubereitung

1. Vanilleschote auskratzen. Zucker, Carob und Vanillesamen gut vermischen.

2. Schlagobers und Milch gemeinsam mit Zucker-Carobmischung in einen Topf geben, mit dem Pürierstab mixen. Danach mit ausgekratzt Vanilleschote auf 80°C erhitzen (nicht aufkochen!). Die Masse möglichst schnell abkühlen (Wasserbad oder Tiefkühler) und in der Eismaschine verarbeiten.



Karamell

■ Portionen: 1 Liter

Zutaten

330 g Schlagobers
450 g Milch
70 g Eigelb
3 g Carob
160 g Zucker
3 g gutes Salz, nach Belieben

Zubereitung

1. Für das Eis: 10 g Zucker, wenn gewünscht 3 g Salz und Carob gut vermischen. Schlagobers, Milch und Eidotter gemeinsam mit Zucker-Carobmischung in einen Topf geben und mit Pürierstab mixen. Anschließend auf 60°C erhitzen (nicht aufkochen!).

2. Für das Karamell: In einer Pfanne 150 g Zucker schmelzen und bräunen lassen (Achtung: sehr heiß!). Die zuvor erhitze Flüssigkeit vorsichtig in

das heiße Karamell einrühren. Ein weiteres Mal mit dem Pürierstab mixen.

3. Die Masse möglichst schnell abkühlen (Wasserbad oder Tiefkühler) und in der Eismaschine zu Eis verarbeiten.





Ricotta-Heidelbeere

■ Portionen: 1 Liter

Zutaten

Für das Eis:

300 g Ricotta (vom Schaf)
220 g Schlagobers
300 g Milch, 180 g Zucker
3 g Carob

Für die Heidelbeersauce:

200 g Heidelbeeren
30 g Zucker
½ Vanilleschote

Zubereitung

1. Für die Heidelbeersauce: Das Mark der Vanilleschote auskratzen und mit Zucker gut vermischen.

2. Heidelbeeren in einen Topf geben, leicht andrücken, mit dem Zucker überstreuen und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Dann unter vorsichtigem Rühren auf kleiner Flamme eindicken lassen.

3. Für das Eis: Zucker und

Carob gut vermischen. Schlagobers, Ricotta und Milch gemeinsam mit der Zucker-Carobmischung in einen Topf geben und mit dem Pürierstab mixen. Anschließend auf 80 °C erhitzen (nicht aufkochen!).

4. Die Masse möglichst schnell abkühlen lassen (Wasserbad oder Tiefkühler) und in der Eismaschine zu Eis verarbeiten. Ganz am Ende mit ca.

$\frac{2}{3}$ der Heidelbeersoße das Ricottaeis in der laufenden Maschine melieren und dann die Maschine abschalten. Das restliche Soßen-Drittel kann zur Garnierung der Portionen verwendet werden.

Tipp. Wenn statt des Ricottas vom Schaf, Ricotta von der Kuh verwendet wird, muss für das Rezept 20 g mehr Schlagobers und 20 g weniger Milch verwendet werden.



1
BEERIGE NOTE. Die Heidelbeeren mit Zucker vermischen und für 1 Stunde kühl stellen.



2
SO SCHÖN VIOLETT. Nach dem Köhlen werden die Heidelbeeren dickflüssig eingekocht.



3
SUPERFOODREIN. Bevor es Richtung flüssiger Zutaten geht, wird der Zucker mit dem Carob vermisch.



4
VEREINT. Schlagobers, Ricotta, Milch und Zucker-Carobmischung miteinander verrühren.



5
RAN AN DEN MIXER. Anschließend die Mischung mit dem Rührstab aufmixen.



6
HOT, HOT, HOT. Beim Erhitzen darauf achten, dass die Masse 80°C erreicht (nicht aufkochen!).



7
UM DIE EIGENE ACHSE. Die abgekühlte Masse nun in der Eismaschine zu Eis verarbeiten.



8
VON DER BEERE GEKÜSST. Die Ricottamasse mit der Sauce melieren (nur kurz mischen).