

Blaubeer-
Zitronenmuffin
«Mirtillo»
«Mela Verde»-Sorbet

Rezept Seite 115



Gelati- ti amo!

Weder die **Römer** noch die *Griechen* konnten die Finger vom **Speiseeis** lassen. Widerstand ist auch heute noch *zwecklos*, und «**Giolito**» ist die Eisverführung schlechthin. **Bernd Siefert's** Kreationen mit diesem Eis sollte man auch unbedingt selber probiert haben.

Kaffee-Sesam-
Florentiner
«Caffè Bianco»
Schokoladeneis
Schokoladensand

Rezept Seite 112



Bernd Siefert, amtierender «Weltkonditor», war auch Weltmeister der Konditoren, ist erfolgreicher Buchautor, Fernsehstar und führt – das ist ihm besonders wichtig – das elterliche Café im beschaulichen Michelstadt mitten im Odenwald. Seine Seminare und Kurse allerdings gibt er weltweit. Ein Juror der Internationalen Union der Bäcker und Konditoren (UIBC) sagte zu Bernd Sieferts Auszeichnung zum Weltkonditor nach der Siegerehrung: «Wer denn sonst?»



Ein paar kulinarische Dinge sind einfach undenkbar: zum Beispiel ein Sommer ohne Gelato, ohne «Glacéschlecken». Ein Nachtisch, dem die kühlende Süße und verführerische Fruchtigkeit oder die cremig-kalte Aromatik von Nuss, Schokolade und co. fehlt. Ein lauer Sommerabend ohne den Genuss eines zarten, kühlen, süßen Gelato ...

Was mit einem Besuch in Norditalien begann, endete mit dem Import von feinstem, sorgfältig von Hand gemachtem Speiseeis in die Schweiz und nach Deutschland. Denn genau ein solches Produkt gab es davor schlicht nicht zu kaufen. Hans Merki, Facharzt für Gastroenterologie aus Bern mit eigener Praxis, entdeckte bei eben diesem Besuch die Gelati Familie Ghisolfi in Mariano Comense in der Nähe von Como. «Die Suche nach dem perfekten Eis treibt mich seither an», sagt Hans Merki heute. Ohne Konzept und Businessplan machte er sich ans Werk, wiewohl Gelati damals nicht mal zu seinen Lieblingspeisen gehörte.

Ab 2005 produzierte der Familienbetrieb Ghisolfi – 1958 von Alessandro Ghisolfi gegründet – Eis für die Schweiz und Deutschland. Nach traditioneller Gelateria-Art, bis heute.

Die Tradition und das Know-How der Familie und die Kreativität des Pâtissiers

Ernst Knam, Deutscher Spitzenpâtissier im «L'Antica Arte del Dolce» in Mailand, machen Giolito-Eis zu einem einzigartigen süß-kalten Gaumenschmaus. Italianità für die Gegend nördlich der Alpen, und das ohne geschmackliche Abstriche. Damals wie heute wird das Augenmerk auf die besten Grundzutaten gelegt, auf Frische und Authentizität. Es entstehen zu verführerischen Kugeln formbare Leckerbissen, eingeteilt in «Conventionale», «Creazione» und «Platinum», wie Arancia Sanguinello, Chili Cranberry Chioccolato, Lampone, Tè verde, Uva Spina, Caffè Bianco, Yogurt frutti di bosco ... Die Kreation «Caramello Salato» stammt von Robert Speth vom «Chesery» in Gstaad, «Caffè Bianco» hat Stefan Wiesner vom «Rössli» in Escholzmatt gezaubert, «Pistachio Siciliano» hat Cristiano Rienzner vom Pure White Restaurant in Köln erfunden und von Gilles Marchal, Chocolatier von Weltruf in Paris, stammen das spritzige und erfrischende «Mela Verde Sorbetto» oder der Fruchtgenuss «Pesca Sorbetto».



«Giolito», zu deutsch «Freude» und «Genuss» ist Name und Versprechen gleichzeitig. «Giolito ist die Marke für anspruchsvolle Genießer, die das Besondere

bevorzugen» sagt Hans Merki. «Giolito – l'anima Italiana del gelato» (die Seele des italienischen Eises) lautet folgerichtig der ganze Brand, mit dem neben der Schweiz auch Europa aufs Feinste erobert werden möchte.

Möglich wird die einzigartige Qualität von Giolito-Gelato dank besten Zutaten: Frische Milch, frische Sahne und der konsequente Verzicht auf künstliche Aromen, Konservierungs- und Farbstoffe. Dazu mischen die Gelataio von Ghisolfi Mangopulpe aus reif geernteten indischen Alfonsomango von Boiron, Pistaziencreme von den besten Lagen in Bronté auf Sizilien, Vanilleschoten aus Madagaskar oder Tahiti ... Der hohe Anteil an Trockenmasse mit tiefem Lufteinschlag und das bis zu 36 Stunden lange Gefrieren führen zu einem sehr cremigen, zartschmelzendem und äußerst geschmacksintensiven Eis. Die «Sorbetti» haben einen Fruchtanteil von bis zu 68 Prozent. Auch das – natürlich – Eis zum Dahinschmelzen.

Eis, das hier in den Kreationen von Bernd Siefert seinen großen Auftritt hat.

www.giolito.ch
www.frischeparadies.de



Ananas-Fenchelsalat | Limettensorbet
Matcha-Grüntee-Eis

ANANAS-FENCHELSALAT MIT TONKABOHNEN

100 g Zucker | 250 g Riesling
½ Fenchelknolle | ½ Ananas
½ Tonkabohne

Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren und mit Riesling ablöschen. Den Fenchel schälen, in Würfel schneiden, zum Zucker geben und weich dünsten. Die Ananas schälen, den Strunk entfernen, in Würfel schneiden und ebenfalls beigeben. Die Tonkabohne mahlen, zur Masse in die Pfanne geben und ziehen lassen.

BANANEN-WALNUSSBISKUIT

50 g Eigelb | 30 g Zucker
90 g Eiweiß | 25 g Zucker
35 g Mehl | 30 g Butter, flüssig
25 g Bananenchips, gehackt
25 g Walnüsse, gehackt

Eigelb mit 30 g Zucker schaumig schlagen, Eiweiß mit 25 g Zucker zu Schnee schlagen und beide Massen mischen. Das Mehl unterziehen, die Butter ebenfalls unterziehen. Die Masse auf ein Backpapier auf einem Backblech dressieren. Bananenchips und Walnüsse darübersteuern und im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen etwa 15 Minuten backen. In Streifen schneiden.

Je zwei Streifen Bananen-Walnussbiskuit auf die Teller legen, Ananas-Fenchelsalat dazulegen, je eine gemischte Eiskugel aus Limettensorbet und Matcha-Grüntee-Eis dazugeben.

KAFFEE-SESAM-FLORENTINER

«CAFFÈ BIANCO»
SCHOKOLADENEIS
SCHOKOLADENSAND

Für 4 Portionen

FLORENTINER 70 g Sahne
50 g Glucose | 20 g Honig
70 g Rohrzucker | 70 g Sesam
30 g Kaffeebohnen

Sahne, Glucose, Honig und Zucker aufkochen, dann Sesam und Kaffeebohnen unterrühren. Auf ein Backpapier streichen und im auf 170 Grad vorgeheizten Backofen 20 Minuten backen. Nach dem Abkühlen in Stücke brechen und trocken lagern.

SCHOKOLADENSAND 20 g fein geriebene, geschälte Mandeln | 1 EL Kakao-pulver | 45 g Butter | 40 g Zucker
90 g Dinkelmehl, Typ 630
1 Prise Meersalz | Für die Deko-ration: 1 Orange | Schokolade nach Belieben

Alle Zutaten solange verkneten bis schöne Streusel entstehen. Im auf 150 Grad vorgeheizten Backofen 30 Minuten backen. Abgekühlt in einer Küchenmaschine zu Sand mahlen.

Ein Quadrat aus Sand auf die Teller legen. Aus je einer Kugel Eis «Caffè Bianco» und Schokolade sowie den Florentinern einen Turm bauen. Nach Belieben mit einer Schokoladendekoration und einigen Orangenfilets dekorieren.

Bernd Siefert gibt sein Können immer wieder in Seminaren weiter.
Termine:
www.bernd-siefert.de

Schokoladenmousse-Schmitte
Himbeer-Paprikakonfit
Mangasorbet
Gojibeer-Eis

Rezept Seite 115





Pandan-Kokos-Panna Cotta Olivenöl-Kakaobiskuit | Mandarinsorbet

Für 4 Portionen

PANNA COTTA 500 ml Kokossahne
15 g Pandan-Paste (aus dem
Asialaden) | 50 g Zucker
2 g Agar-Agar-Pulver | grüne, vegane
Lebensmittelfarbe (falls nötig)

Die Kokossahne mit der Pandan-Paste mischen. Den Zucker mit Agar-Agar mischen und mit unter die Sahnemischung rühren. In einem Topf aufkochen lassen und 3 Minuten weiter köcheln lassen. Nach Belieben mit der Lebensmittelfarbe färben. Sofort in eine flache Form füllen und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank erstarren lassen. Die Form sollte

so wenig wie möglich bewegt werden, weil sich sonst feine Haarrisse im Gelee bilden und die Panna Cotta auseinander fallen kann. Vorsichtig vom Rand lösen und ausformen. In Streifen schneiden.

FRUCHTSOSSE 200 g passiertes Fruchtfleisch von Flugmangos | 75 g Zucker
Saft und Schale einer unbehandelten
Limette

Mangomasse, Zucker, Limettenabrieb und ein Spritzer Limettensaft mit dem Stabmixer zu einer glänzenden Soße mixen.

OLIVENÖL-KAKAOBISKUIT 150 g Weizenmehl | 30 g Pfeilwurzmehl
25 g Kakaopulver | 3 TL Weinsteinbackpulver | 1 Prise Meersalz
1 Tonkabohne, gerieben
1 Bio-Orange, Abrieb | 80 g Agavendicksaft | 20 g Rohrzucker
60 g Olivenöl

Weizen- und Pfeilwurzmehl, Kakaopulver, Backpulver und Salz mischen. Die übrigen Zutaten unterrühren und mit etwas Mineralwasser streichfähig verdünnen. Die Masse in Silikonförmchen geben. Im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen 15 Minuten backen.

Die Panna Cotta-Streifen auf Teller verteilen, je ein Olivenöl-Kakaobiskuit dazulegen. Mit der Fruchtsoße garnieren, je eine Kugel Mandarinsorbet dazulegen. Mit Himbeeren, Brombeeren und einer Zigarettenmasse-Stange (siehe Seite 115), die mit Hibiskusblüten gefärbt ist, sowie etwas frittierten Glasnudeln dekorieren.



BLAUBEER-ZITRONENMUFFIN «MIRTILLO»

«MELA VERDE SORBET»

Ergibt zirka 12 Muffins

STREUSEL 20 g fein geriebene, geschälte Mandeln
½ TL Ingwerpulver
45 g Butter | 40 g Zucker
90 g Dinkelmehl Typ 630
1 Prise Meersalz

Die Zutaten solange verkneten, bis schöne Streusel entstehen. Beiseitelegen.

MUFFINS 140 g Milch
2 TL Birnenessig | 100 g Reismehl
150 g Maismehl | 30 g Speisestärke
15 g Tapiokastärke | 2 TL Pfeilwurzmehl | 2 TL Weinsteinbackpulver
Mark einer Vanilleschote | 1 Bio-Zitrone, Abrieb | 1 Prise Meersalz
40 g Maiskeimöl | 150 g Agavendicksaft | 250 g Blaubeeren

Die Milch mit dem Essig verrühren und zirka 10 Minuten stehen lassen, bis sie dickflüssig geworden ist. Reismehl, Maismehl, Speisestärke, Tapiokastärke, Pfeilwurzmehl, Weinsteinbackpulver, Vanillemark, Zitronenabrieb und Meersalz vermischen. Den Agavendicksaft und das Öl unter die Milch rühren. Die Trockenmischung ebenfalls kurz einrühren und die Blaubeeren vorsichtig unterheben. Die Masse auf Muffinförmchen verteilen

und mit den Streuseln bestreuen. Im auf 175 Grad vorgeheizten Backofen 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.

ZIGARETTENMASSE FÜR DIE BLÜTEN

50 g Butter | 50 g Puderzucker
50 g Mehl | 50 g Eiweiß
getrocknete Kornblumen

Alle Zutaten (bis auf die Kornblumen) zu einem glatten Teig verrühren. Mit einer Schablone in Blütenform (12 Blüten) auf eine Silikonbackmatte streichen, mit den Kornblumen bestreuen. Im auf 160 Grad vorgeheizten Backofen 10 bis 12 Minuten backen. Noch heiß in Espressotassen legen, so entsteht die Blütenform. Die Muffins mit je einer Kugel gemischtem Eis aus Brombeere und Grünem Apfel belegen und je eine Blüte darauflegen. Mit Blaubeeren garnieren.

SCHOKOLADENMOUSSE-SCHNITTE | HIMBEER-PAPRIKAKONFIT | MANGOSORBET | GOJIBEER-EIS

Für 4 Portionen

SCHOKOLADENBISKUIT OHNE MEHL
140 g Marzipan | 140 g Eigelb
230 g Eiweiß | 230 g Zucker
70 g Kakaopulver

Das Marzipan mit dem Eigelb verrühren und schaumig schlagen. Eiweiß und Zucker zu Schnee schlagen. Beide Massen abwechselnd mit dem Kakaopulver vermischen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech quadratisch und ½ cm dick aufstreichen. Im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen zirka 15 Minuten backen.

SCHOKOLADENMOUSSE 130 g Milch
130 g Sahne | 40 g Zucker
60 g Eigelb | 400 g Bitter-Kuvertüre, gehackt | 530 g Sahne, geschlagen

Milch und Sahne aufkochen. Eigelb und Zucker schaumig schlagen. Beide Massen verrühren und bei 85 Grad pasteurisieren. Über die fein gehackte Kuvertüre gießen und zu einer homogenen Masse verrühren. Die Sahne unter die noch leicht heiße Masse heben.

Eine Lage Biskuit in einen Tortenrahmen legen und mit der Hälfte der Mousse füllen. Den zweiten Biskuitboden darauflegen und mit der restlichen Mousse auffüllen. Glattstreichen und im Kühlschrank fest werden lassen. Mit Schokoladenglasur bestreichen und in Rechtecke schneiden.



HIMBEERKOPF 50 g Zucker
Saft und Abrieb einer Bio-Orange
100 g Himbeeren (tiefgekühlt und aufgetaut) | 100 g rote Paprika

Den Zucker in einer Pfanne goldgelb karamellisieren, den Orangenabrieb dazugeben. Mit dem Orangensaft und der Taupflüssigkeit der Himbeeren nach und nach ablöschen. Zu einem dicken Sud einkochen. Geschälte, gewürfelte Paprika und Himbeeren zugeben, kurz aufkochen und durchrühren. Auskühlen lassen.

Die Schokoladenmousse-Schnitten mit Blattgold dekorieren und auf die Teller verteilen. Je eine gemischte Eiskugel aus Mangosorbet und Gojibeereis auf die Teller legen, mit dem Himbeer-Kompott garnieren und den Fächer anstellen.