

HIER KOCHT DER CHEF

SORBET

«Ich bin schon seit längerem auf der Suche nach einem guten Holunderblütensorbet-Rezept. Einige habe ich gefunden, die sich aber voneinander stark unterscheiden. Manchmal wird Eiweiss beigefügt, manchmal keines; mal sind sie mit Holunderblütensirup, mal ohne; teilweise wird Weisswein beigefügt, teilweise nicht. Hätten Sie mir ein paar Tipps oder sogar ein Rezept?»

Liebe Leserin, Holunderblütenaroma ist vom Joghurt bis zum Haarschampoo sehr in Mode gekommen. Ich weiss natürlich nicht, welches der unzähligen Holunderblütensorbet-Rezepte Ihnen am besten schmeckt, aber ich kann Ihnen ein paar allgemeine Antworten zum Thema geben:

Ein Sorbet besteht aus Zucker, Wasser, Aromastoffen und allenfalls Eiweiss und Alkohol.

Holunderblütensirup hat ein intensives Aroma und viel Zucker und ist deshalb eine gute Basis für ein Sorbet. Allerdings wird der Sirup meist synthetisch hergestellt. Ob man das mag, ist eine Geschmacksfrage.

ALKOHOL: Falls Sie selbst gepflückte Holunderblüten verwenden wollen, muss der wunderbare Duft irgendwie aus den Blüten ins Sorbet übergeführt werden. Am besten legt man sie für ein paar Stunden in einen möglichst geschmacksneutralen Alkohol. Diesen Vorgang nennt man

Mazeration. Die Methode hat zwei Vorteile: Erstens verändert sich das Aroma dabei nur wenig, im Unterschied beispielsweise zum Auskochen. Zweitens wird das Sorbet mit dem Alkohol weicher. Allerdings brauchen Sie sehr, sehr viele Blüten, damit das Sorbet auch nach Holunder schmeckt.

ZUCKER: Zucker senkt den Gefrierpunkt, deshalb gilt die Grundregel, je süsser das Sorbet, desto weicher die Konsistenz. Allerdings muss man das Sorbet extrem stark süssen, damit es ohne Glacemaschine nicht pickelhart wird.

EIWEISS: Mit geschlagenem Eiweiss wird das Sorbet etwas luftiger. Allerdings ist Eiweiss ein Geschmackskiller, wir verwenden es aus diesem Grund nicht.

GEFRIEREN: Da stellt sich die Frage, wie man nun das Sorbet am besten gefriert. Wenn man über keine Glacemaschine verfügt, gibt es zwei Möglichkeiten: Die erste Methode wurde vermutlich schon vor über 1000 Jahren von den Arabern praktiziert, die als die Erfinder des Scharbats gelten. Man gefriert den aromatisierten Sirup zu einem Eisblock und schabt vor dem Servieren mit einem grossen Messer fleissig über die Oberfläche oder man reibt den Eisblock an einer Parmesanreibe. So entsteht ein leichter aromatischer Schnee, den man in gut gekühlte Gläser füllt und sofort essen muss, da er sonst schmilzt. Ein köstliches, aber flüchtiges Glück!

Bei der zweiten Methode füllt man den Sirup in ein flaches Gefäss und stellt dieses in den Tiefkühler. Nach etwa einer Stunde beginnt die Flüssigkeit zu gefrieren. Ab dann muss man sie alle 30 Minuten kräftig durchrühren, damit sich nur winzig kleine Eiskristalle bilden können. Nach etwa 3 bis 4 Stunden erhält man ein perfektes Sorbet, das während mehrerer Stunden weich bleibt.

Es gibt noch eine dritte Gefriermethode – ein spektakuläres, aber nicht ganz ungefährliches Zaubertricklein aus der Molekularküche. Dabei nutzt man den Umstand, dass flüssiger Stickstoff bei -183 Grad verdampft: Man gibt die Sorbetmischung in eine Schüssel, giesst flüssigen Stickstoff dazu und rührt gleichzeitig wie wild mit dem Schwingbesen. In null Komma nichts ist der Stickstoff verdunstet und das Sorbet gefroren. Allerdings muss man Augen und Hände mit Brille und Handschuhen schützen, denn kalter Stickstoff führt ebenso zu Verbrennungen wie heisses Öl.

Falls Sie das Abenteuer wagen wollen, können Sie flüssigen Stickstoff bei der Firma Carbagas in Rümlang beziehen (www.carbagas.ch).

Peter Brunner, Restaurant Kaiser's Reblaub.
Anregungen, Kritik und Fragen werden per E-Mail entgegengenommen:
peter.brunner@kaisers-reblaub.ch