

Bergamotte-Eis

Ein Dessert für besondere Anlässe

Zutaten für 4 Personen:

2 – 3 unbehandelte Bergamotte-Früchte (je nach Größe)
½ Zitrone
3 Eiweiß
90 g Puderzucker
120 g Naturjoghurt
250 g Mascarpone
Optional: 3 cl Wodka und Zartbitterschokolade



Zubereitung:

Die Bergamotte-Früchte waschen und die Schale mit einem Zestenreißer die Schale in Streifen abziehen. Im Anschluss die Bergamotte-Früchte auspressen, die Früchte sollten ca. 130 - 140 ml Saft ergeben. Die ½ Zitrone ebenfalls auspressen.

Joghurt, Mascarpone, 35 g Puderzucker und den Bergamotte- und Zitronensaft glatt verrühren und im Anschluss die Schale unterrühren. Für einige Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Wenn die Masse durchgezogen ist, durch ein Abtropfsieb rühren und die Schale entfernen, da die Schale lediglich Linie zum Aromatisieren der Eismasse dient. Das Eiweiß mit dem verbleibenden Puderzucker aufschlagen und im Anschluss unter die Joghurt-Mascarpone-Masse rühren.

In die Eismaschine geben, optional den Wodka hinzugeben und in ca. 20 – 30 Minuten zu einem herrlich cremigen Eis verarbeiten.

Das Eis vor dem Servieren mit geraspelter Schokolade bestreuen.
Wir wünschen einen guten Appetit!

Gut zu wissen:

Die Bergamotte ist durch eine zufällige Kreuzung entstanden:

Die grün-gelbe Schale hat die Bergamotte von der Zitronat-Zitrone und von der Bitterorange stammt ihre runde Form. Sie wächst wie alle Zitrusfrüchte an einem immergrünen Baum. Die Bergamotte mag das warme und feuchte Klima des Mittelmeeres. Die wunderschönen weißen Blüten der Bergamotte können im Frühjahr für wenige Wochen bewundert werden.

Bergamotte-Früchte sind überwiegend rund oder auch etwas birnenförmig und zwischen 100 und 200 Gramm schwer. Die sonnengereiften Früchte werden zwischen November und März geerntet. Die Schale ist meist nicht so dick und im Schnitt wird die Frucht zwischen 5 und 7 Zentimeter groß. Die Schale ist oft leicht aufgeraut und haftet ziemlich fest am Fruchtfleisch.

Die in der Schale enthaltenen intensiven Zitrus-Aromen der Bergamotte sind sehr begehrt. Sie wird beispielsweise als Basis für die Herstellung von Süßigkeiten, Likören und Zitrus-Getränken verwendet.

Die Briten verwenden das Bergamottöl für die Aromatisierung ihres Earl-Grey-Tees und stellen außerdem Bergamotte-Marmelade her.

In der italienischen Region Kalabrien aromatisiert man mit Bergamotte auch Cremes, Kekse, Kuchen und Eis bzw. Sorbets – unbedingt probieren!

Bergamotte-Früchte erhalten sie saisonal ab ca. Ende Oktober bei uns im Hofladen und an unserem Stand auf dem Pasinger Viktualienmarkt.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

