

# Bergamotte-Eis

---

Ein Dessert für besondere Anlässe

## **Zutaten für 4 Personen:**

- Schale und Saft von 2 - 3 unbehandelten Bergamotte-Früchten
- Saft von ½ Zitrone (z. B. Amalfi)
- 3 Eiweiß
- 90 g Puderzucker
- 120 g Naturjoghurt
- 250 g Mascarpone
- 3 cl Limoncello/Wodka und Zartbitterschokolade (optional)



## **Zubereitung:**

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

2. Joghurt, Mascarpone und 35 g Puderzucker zusammen mit dem Bergamotte- und Zitronensaft glatt verrühren, im Anschluss die Schale unterrühren. Für mehrere Stunden oder über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.
3. Wenn die Masse durchgezogen ist, durch ein Sieb rühren und die Schale entfernen (einen Teil der Schale aufbewahren und klein schneiden). Die verbleibende Schale anderweitig verwenden da sie in erster Linie zum Aromatisieren der Eismasse dient.
4. Das Eiweiß mit dem verbleibenden Puderzucker (55 g) aufschlagen und im Anschluss unter die Joghurt-Mascarpone-Masse rühren. Die beiseite gestellte klein geschnittene Bergamotte-Schale hinzugeben.
5. Die Masse in die Eismaschine geben, optional den Limoncello/Wodka hinzufügen und zu einem herrlich cremigen Eis rühren.
6. Das Eis vor dem Servieren mit geraspelter Schokolade bestreuen.

### **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!

