



Campari Orange Espuma

Zutaten für den 1 L iSi Gourmet Whip:

100 ml Campari, 900 ml Orangensaft, 5 Blatt Gelatine.

Zubereitung:

Gelatine einweichen. 1/8 l Orangensaft erwärmen und Gelatine darin auflösen. Campari und Orangensaft mischen, aufgelöste Gelatine begeben, Flüssigkeit in den 1 L Gourmet Whip füllen. Nacheinander 2 iSi Sahnekapseln aufschrauben und kräftig schütteln. Im Kühlschrank für mehrere Stunden kalt stellen.



Avocado Espuma

Zutaten für den 1 L iSi Gourmet Whip

500 g reife Avocados, 400 g Bio Joghurt 3,5% Fett, 100 ml Zitronensaft, 1 TL Salz, 3-4 Blatt Gelatine. Je ein Bund Koriander und Kerbel, weißer Pfeffer, Zucker.

Zubereitung:

Joghurt, Koriander und Kerbel, ein wenig Zitronensaft und Salz in einem Mixer fein pürieren. Die reifen Avocados halbieren und entkernen. Mit einem Löffel das Fruchtfleisch heraus kratzen und mitpürieren. Die Masse mit weißem Pfeffer, Salz und Zucker abschmecken und durch ein feines Sieb passieren. Die Gelatineblätter nacheinander in kaltes Wasser einlegen, fünf Minuten quellen lassen und vorsichtig ausdrücken. Die ausgedrückten Blätter mit einem Teil der Masse in einer Pfanne erwärmen und unter ständigem Rühren auflösen. Die Gelatine der Avocado-Masse unterrühren und in den 1 L iSi Gourmet Whip füllen. Nacheinander 2 iSi Sahnekapselfen aufschrauben und kräftig schütteln. Im Kühlschrank für mehrere Stunden kaltstellen. Im iSi Thermo Whip: Masse offen im Kühlschrank abkühlen lassen.

Tipp:

Passend zu Schrimps-Cocktail und zum Dippen (z. B. für Tacos).



Lachsmousse

Zutaten für den 1 L iSi Gourmet Whip

300 g Räucherlachs, 300 ml Sahne, 300 ml Fischfond,
40 ml Pernod oder Weißwein, Pfeffer, Salz.

Zubereitung:

Fischfond und den klein geschnittenen Räucherfisch in einem Blender (Standmixer) pürieren und durch ein feines Sieb passieren, danach die Sahne begeben. Mit Pernod oder Weißwein und den Gewürzen abschmecken und in den 1 L iSi Gourmet Whip füllen. Nacheinander 2 iSi Sahnekapseln aufschrauben und kräftig schütteln. Mindestens 30 Minuten kühlen.

Serviervorschlag:

Auf Degustationslöffel mit Keta-Kaviar und Petersilie anrichten.



Suppentrilogie

Zutaten für den 1 L iSi Gourmet Whip:

Siehe nächste Seite.

Zubereitung

In einem Topf geschnittene Zwiebel (und bei der Knoblauchschaumsuppe den Knoblauch) in Butter anrösten. Mit Gemüsefond ablöschen und das Gemüse weichkochen. Alles im Blender (Standmixer) fein pürieren und durch ein Sieb passieren. Danach Sahne/Mehl begeben, kurz erhitzen und binden (honigähnliche Konsistenz). Mit den Gewürzen abschmecken und in den 1 L iSi Gourmet Whip füllen. Nacheinander 2 iSi Sahnekapseln aufschrauben und kräftig schütteln. In der Bain Marie bei max. 75 °C warm halten.

Serviervorschlag

Suppe flüssig in die Tassen geben und mit dem Schaum garnieren.

Zucchinischaumsuppe

Zutaten für den 1 L iSi Gourmet Whip:

450 g Zucchini, 350 ml Gemüsefond, 110 ml Sahne,
40 g Zwiebeln, 15 g Butter, 30 g Mehl, Salz, weißer Pfeffer.

Serviervorschlag:

Servieren Sie die Suppe mit Zucchini, Julienne geschnitten.

Knoblauchschaumsuppe

Zutaten für den 1 L iSi Gourmet Whip:

7 Knoblauchzehen, 800 ml Gemüsefond, 30 g Butter,
50 g Mehl, 35 g Zwiebeln, 100 g Schwarzbrot, Salz,
weißer Pfeffer.

Serviervorschlag:

Servieren Sie als Einlage geröstete Schwarzbrotwürfel.

Rote Rübenschaumsuppe

Zutaten für den 1 L iSi Gourmet Whip:

450 g rote Rüben, 300 ml Gemüsefond, 150 ml Sahne,
70 g Zwiebeln, 15 g Butter, 30 g Mehl, 2 Lorbeerblätter,
Salz, weißer Pfeffer, gemahlener Kümmel.

Serviervorschlag:

Servieren Sie als Einlage Meerrettichnocken.



Rahmsauce

Zutaten für den 1 L iSi Gourmet Whip:

640 ml Wasser, 200 ml Sahne, 125 ml Kalbsveloute,
40 g Dijon Senf, 6 g Senfmehl.

Zutaten Kalbsveloute:

100 ml Kalbsfond, 50 g Butter, 1 EL Mehl.

Zubereitung:

Alle Zutaten aufkochen und in den 1 L iSi Gourmet Whip füllen. Nacheinander 2 iSi Sahnekapseln aufschrauben und kräftig schütteln. In der Bain Marie bei max. 75 °C warm halten.

Zubereitung Kalbsveloute:

Butter erhitzen und das Mehl darin kurz anrösten. Mit dem Kalbsfond aufgießen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Serviervorschlag:

Ideal für helle Fleisch-, Fisch-, Gemüse-, Nudel- und Pilzgerichte, sowie für Gratins und Aufläufe.



Roquefortsauce

Zutaten für den 1 L iSi Gourmet Whip:

200 g Roquefort, 400 ml Sahne, 400 g Sauerrahm,
20 g Mehl, Saft einer Limette.

Zubereitung:

Sauerrahm und Sahne erhitzen und den Roquefort darin auflösen. Hinweis: Käse nicht zu lange kochen lassen, da er sonst den Geschmack verliert. Mit dem Limettensaft abschmecken und mit Mehl binden. Durch ein Sieb passieren und in den 1 L iSi Gourmet Whip füllen. Nacheinander 2 iSi Sahnekapseln aufschrauben und kräftig schütteln. In der Bain Marie bei max. 75 °C warm halten.

Serviervorschlag:

Passt hervorragend zu Filet Mignon, Nudeln und Kartoffeln.



Curryrahmsauce

Zubereitung:

Die Zwiebeln, Banane und den Apfel schälen und in 1 cm große Stücke schneiden. Das Öl erhitzen und erst die Zwiebeln hell anschwitzen, dann die Apfel- und Bananenstücke dazugeben und mit anschwitzen. Mit Ananassaft und entfettetem Geflügelfond ca. 10 Minuten mit geschlossenem Deckel dünsten. Die Geflügelrahmsauce dazugeben und aufkochen. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren und mit den Gewürzen abschmecken. Die Sauce in einen 1 L iSi Gourmet Whip füllen. Nacheinander 2 iSi Sahnekapseln aufschrauben und kräftig schütteln. Gefüllten iSi Gourmet Whip in der Bain Marie bei max. 75°C warm halten.

Serviervorschlag:

Ideal zu Fisch, Fleisch oder Geflügel kombiniert mit Reis, Gemüse und/oder Früchten.

Zutaten für den 1 L iSi Gourmet Whip:

1-2 kleine Zwiebeln, 1 reife Banane, 1 Apfel, 100 ml Ananassaft, 350 ml Geflügelfond, 600 ml Geflügelrahmsauce, Currypulver oder Currypaste nach Geschmack, Salz, Zucker, weißer Pfeffer, Zitronensaft nach Geschmack, Öl zum Braten.



Mayonnaise (kalt)

Zutaten für den 1 L iSi Gourmet Whip:

4 Eigelb, 750 ml Öl, 1-2 TL Senf (Dijon), 1-2 EL Fond, 1 TL Puderzucker, 1 EL Essig, 1 Messerspitze Cayenne-Pfeffer, etwas Salz, Saft einer halben Zitrone.

Zubereitung:

Eigelb in einer großen Schüssel mit einem feinen Schneebesen verquirlen. Öl tropfenweise unter die Eimasse rühren. Mit Salz, Zucker und Senf abschmecken und mit Zitronensaft, Essig und Fond abrunden. Wichtig: Alle Zutaten müssen Raumtemperatur haben! In den 1L iSi Gourmet Whip füllen. Nacheinander 2 iSi Sahnekapseln aufschrauben und kräftig schütteln. Kalt stellen.

Tipp:

Um eine leichtere Mayonnaise zu erhalten, den Ölanteil etwas verringern und den Fondanteil erhöhen.



Walderdbeeren Espuma

Zutaten für den 1 L iSi Gourmet Whip

500 g Walderdbeeren, 300 ml Sahne, 140 g Puderzucker, 3 cl Grand Marnier, 1 Vanilleschote, 1 unbehandelte Zitrone, 4 Blatt Gelatine.

Zubereitung:

Die Erdbeeren mit dem Zucker fein pürieren (die Masse darf keine Kerne enthalten). Mit dem Mark der Vanilleschote und der fein geriebenen Zitronenschale verfeinern.

Grand Marnier auf ca. 50 °C erhitzen, die ausgedrückte Gelatine darin auflösen und mit Hilfe eines Schneebesens in das Erdbeerpüree rühren. Die Sahne einrühren und durch ein feines Sieb pressen. In den 1 L iSi Gourmet Whip füllen. Nacheinander 2 iSi Sahnekapseln aufschrauben und kräftig schütteln. 4-6 Stunden oder über Nacht kühlen. Im iSi Thermo Whip: Masse offen im Kühlschrank abkühlen lassen.

Serviervorschlag:

In Cocktailgläsern mit frischen Beeren und Minze anrichten.



Panna Cotta Espuma

Zutaten für den 1 L iSi Gourmet Whip:

500 ml Milch, 200 ml Wasser, 130 g Puderzucker, 100 g Milchpulver, 5 Blatt Gelatine, 65 ml Amaretto.

Basilikumgelee: 500 ml Läuterzucker, 1 Bund Basilikum, 4-5 Blatt Gelatine.

Garnitur: Erdbeeren, 1EL Zitronensaft.

Zubereitung:

Milch, Wasser, Milchpulver und Zucker aufkochen. Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Amaretto begeben und in den 1 L iSi Gourmet Whip füllen. Nacheinander 2 iSi Sahnekapseln aufschrauben und kräftig schütteln. 4-6 Stunden oder über Nacht kühlen.

Für das Basilikumgelee die ausgedrückte Gelatine in 125 ml erwärmtem Läuterzucker auflösen. Den restlichen Läuterzucker (kühl) mit den Basilikumblättern mixen, passieren und mit dem Gelee mischen.

Serviervorschlag:

In Cocktailgläser füllen und kühlen. Die marinierten Erdbeeren darauf anrichten und mit dem Panna Cotta Espuma garnieren.



Joghurtvariationen

Zutaten für den 1 L iSi Gourmet Whip:

400 ml Sahne, 400 ml Joghurt, 10 EL Sirup, (Erbeer-, Himbeer- oder Heidelbeersirup. Bitte darauf achten, dass der Sirup keine Kerne bzw. kein Fruchtfleisch enthält!)

Zubereitung:

Alle Zutaten in den 1 L iSi Gourmet Whip füllen. Nacheinander 2 iSi Sahnekapseln aufschrauben und kräftig schütteln. Die Menge des Sirups kann je nach Geschmack verringert oder erhöht werden.

Tipp:

Statt Sirup kann auch Fruchtpüree (ohne Kerne, nach Geschmack süßen) verwendet werden.



Kalte Zabaglione

Zutaten für den 1 L iSi Gourmet Whip:

8 Eigelb, 400 ml Sahne, 300 ml Weißwein oder Marsala, 12 EL Puderzucker, 80 ml Cognac, Amarettis (ital. Gebäck) zum Garnieren.

Zubereitung:

Alle Zutaten gut verrühren, sodass der Zucker vollständig aufgelöst ist und in den 1 L iSi Gourmet Whip füllen. Nacheinander 2 iSi Sahnekapseln aufschrauben und kräftig schütteln. Die gut gekühlte Zabaglione mit Amarettis servieren.



Tiramisu

Zutaten für den 1 L iSi Gourmet Whip:

8 Eigelb, 600 ml Sahne, 8 EL Mascarpone, 12 EL Puderzucker, 4 TL Amaretto, Löffelbiskuit, starker Kaffee, Kakaopulver.

Zubereitung:

Eigelb, Sahne, Mascarpone, Puderzucker und Amaretto gut verrühren und in den 1 L iSi Gourmet Whip füllen.

Nacheinander 2 iSi Sahnekapseln aufschrauben und kräftig schütteln. Löffelbiskuit mit Kaffee beträufeln. Die Crème abwechselnd mit Löffelbiskuit schichten und mit Kakao bestäuben. Vor dem Servieren für mehrere Stunden kalt stellen.



Mousse au Chocolat

Zutaten für den 1 L iSi Gourmet Whip:

800 ml Sahne, 2-4 TL Instant-Kaffeepulver, 16 EL Instant-Schokoladenpulver, 4-6 EL Cognac, Puderzucker nach Belieben.

Zubereitung:

Alle Zutaten gut verrühren, sodass das Pulver vollständig aufgelöst ist. In den 1 L iSi Gourmet Whip füllen.

Nacheinander 2 iSi Sahnekapseln aufschrauben und kräftig schütteln. Gut gekühlt servieren.