

# Katharina kocht.

Montag, 9. April 2012

## Semifreddo mit Himbeeren



Vor einiger Zeit ist ein weiteres Gerät in unsere Wohnung eingezogen und hat (wie alle wichtigen Geräte in unserem Haushalt) sofort einen Namen bekommen: Die “Kalte Else”. Der Gefrierschrank. Das Leben ist so *anders* geworden jetzt. Bislang musste ich vor jedem Einkauf die Lage im 3-Sterne-Gefrierfach überprüfen, überlegen, ob ich noch tiefgefrorene Beeren oder Fisch oder Spinat kaufen kann, oder ob die bereits maximale Platzausnutzung doch wieder keinen Neuzugang erlaubt. An Tagen, an denen ich abends keinerlei Lust zum Kochen, aber große Lust auf ein Essen jenseits von Käsebrot hatte, war ich eben angeschmiert. Und am allerschlimmsten: Spontanes Eisessen fiel auch flach, denn ein 1-Liter-Behältnis bekam ich in der Regel beim allerbesten Willen nicht unter. Ganz zu schweigen von der Familienpackung.



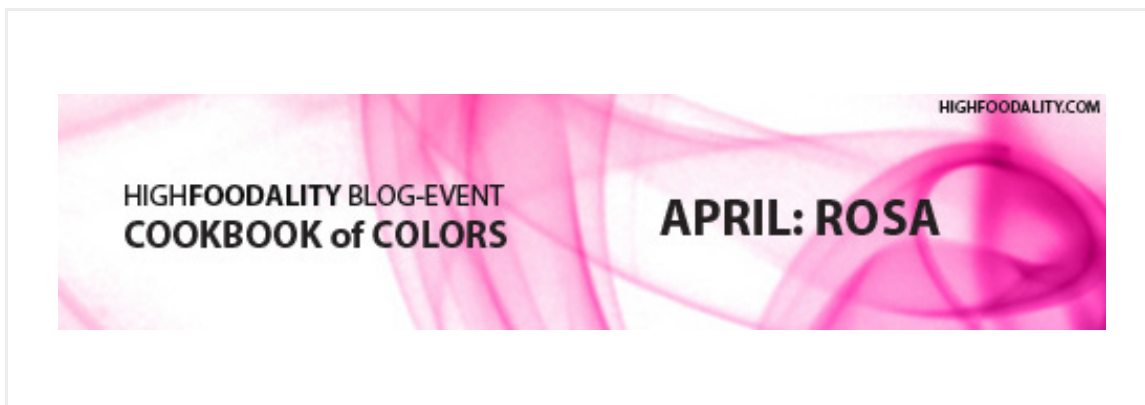
Doch nun ist endlich Platz für mein liebstes Süß, das Eis. Eis in allen Formen. Sorbet. Cremeeis. Halbgefrorenes. Letzteres hat den wunderbaren Vorteil, dass man es auch ohne Eismaschine rühren kann. (Besitze ich nicht - aber wenn, hätte das Gerät garantiert auch einen Namen. *Luigi* vielleicht.)

Mein liebstes Semifreddo-Rezept, das ich vor Jahren mal in einem Italienisch-Kurs abgegriffen habe und das tiefkühlschränklös eine Weile ruhen musste, habe ich mit Himbeeren gepimpt. Passt ja auch wunderbar zu Ostern, Himbeeren heißen auf Italienisch nämlich "lamponi", und das ist phonetisch doch sehr dicht an *Meister Lampe*, dem Osterhasen. Oder? Schon, ne?



Die 3 Eiweiß, die ich ungenutzt lassen musste, sind auch in den Tiefkühler gewandert. [Hier](#) hatte ich schon davon geschwärmt, wie wunderbar sich Eiklar einfrieren lässt. Und sobald das letzte Löffelchen Himbeer-Semifreddo vernascht ist, wird sich mit Eiweiß das Schokoladen-Semifreddo nach Cynthia Barcomi in den Tiefkühler einnisten. Mit extra Chocolate Fudge Sauce, versteht sich.

Aber dieses so wunderschön rosafarbene Semifreddo reiche ich jetzt bei [Uwes April-Event auf High Foodality](#) ein!





## Semifreddo mit Himbeeren

Für eine Form von 1 Liter Inhalt

*\*\*Dies ist kein zuckerfreies Rezept. Der Puderzucker lässt sich aber gut durch Dextrose/Traubenzucker ersetzen, wobei ich die Menge um ca. 20-30% erhöhen würde (je nach Süß-Vorliebe).\*\**

**300g Himbeeren (TK geht prima)**

**3 Eigelb**

**100g + 2 EL Puderzucker**

**1-2 EL Himbeergeist oder Limoncello**

**500g Sahne**

**1 Handvoll Himbeeren zur Deko (außerhalb der Saison gehen langsam aufgetaute Himbeeren super)**

:: Tiefkühl-Himbeeren behutsam auftauen lassen. 200g Himbeeren mit 2 EL Puderzucker pürieren und durch ein Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen.

:: Eigelb und 100g Puderzucker über dem Wasserbad etwa 5 Minuten aufschlagen, bis die Masse hell und cremig ist und sich der Zucker weitestgehend aufgelöst hat. Vom Wasserbad herunternehmen und weitere 5 Minuten aufschlagen.

:: Sahne steif schlagen. Vom Fruchtpüree 4 EL abnehmen und unter die Sahne rühren, dann die Sahne unter die Eigelb-Masse heben.

:: Eine gefrierfeste Form oder eine Kastenform mit einem Fassungsvermögen von 1 Liter mit Frischhaltefolie auslegen (oder die Masse direkt einfüllen). Ein Drittel der Creme in die Form füllen. Mit der Hälfte des Himbeerpürees beklecksen und das Püree verwirbeln oder leicht unterheben. Die Hälfte der Himbeeren, die nicht püriert wurden, auf die 1. Schicht verteilen. Dann mit einem zweiten Drittel Creme abdecken, den Rest Himbeerpüree daraufkleben, verzwirbeln und mit die restlichen Him-



beeren darauf verteilen. Mit der finalen Schicht Creme abschließen.

:: Abdecken und mindestens 12 Stunden gefrieren lassen.

:: 15 Minuten vor dem Anschneiden aus dem Gefrierschrank nehmen. Evtl. die Form in ein warmes Wasserbad stellen, um das Eis anzulösen. Aus der Form auf eine Platte stürzen und mit Himbeeren servieren. Wer dazu noch weitere Sauce mag, püriert noch ein paar Himbeeren und streicht sie durch ein Sieb.

**Alternative:** statt die Himbeeren zu pürieren, kann man natürlich auch einen Himbeersmoothie oder "kernlose" Himbeerkonfitüre verwenden.



**Das könnte Dich auch interessieren:**