

# Filo d'Olio Eiskalt geölt

Olivenöl aufs Eis? Doch, ja.

*Juri Gottschall und Mercedes Lauenstein*



Olivenöl aufs Eis? Herrlich! – aber nur mit Topolivenöl.

Serviert man seinen Freunden eine mit Olivenöl dekorierte Eiscrème, werden die Augen groß und die Münder rund vor Ratlosigkeit. Es bringt die Weltordnung einiger Menschen anscheinend gehörig durcheinander, eine Zutat, die gestern noch die Pasta Arrabbiata schmückte, plötzlich auf ihrer Eiskugel wiederzusehen. Probieren sie die Kombination, sind sie allerdings sofort hin und weg. Die Augen werden noch größer, die Münder noch runder und die Stimmen sehr laut. Die Komplimente überschlagen sich und gehen runter wie, Verzeihung, Öl.

Doch großes Erstaunen ist angesichts der Eis-Öl-Kombination eigentlich gar nicht nötig. Denn weder ist das Element Fett in und auf dem Eis eine Revolution (Stichwort Sahnehaube oder Mascarpone-Eiscrème) noch ist die Verwendung von Olivenöl in Süßspeisen eine besonders neue Mode (Stichwort Ciambellone – ein sehr guter Zitronenkuchen mit Ricotta und Olivenöl).

Olivenöl auf der Eiscrème ist nur deshalb spektakulärer auf dem Eis als zum Beispiel die einfache Sahnehaube, weil das Öl neben dem geschmacksverstärkenden Fett seinen charakteristischen scharfen, grünen und leicht grünen Eigengeschmack mitbringt. Dieser verbindet sich mit der sahnigen Süße des Eises zu einer unvergleichlichen Komposition. Sie ist frisch, grün, leicht herb, gleichzeitig aber sanft und samtig, fast karamellartig. Um in den vollen Genuss der möglichen Geschmackstiefe zu kommen, empfiehlt es sich in Sachen Eissortenauswahl, wie so oft, auf absolute purezza zu setzen.

Ja, Olivenöl auf Erdbeersorbet mag schon auch funktionieren, aber das wahre Erlebnis bietet nur ein simples Fior di latte-Eis, dessen cremig-süß-fette Milchfrische dem wilden Ölcharakter die ideale Bühne bietet. Die Eiscrème kann man sich nun einfach beim Eisverkäufer seines Vertrauens besorgen. Oder aber selbst herstellen. Es sei allerdings vorausgeschickt, dass die häusliche Herstellung richtig cremiger Sahneiscreme nur durch den Einsatz einer Eismaschine oder eines Eismaschineneinsatzes für die Küchenmaschine optimal gelingt. Granita oder Sorbets lassen sich im Gefrierschrank noch ausreichend gut herstellen, wenn man fleißig alle Viertelstunde händisch umrührt. Cremigere Sorten Eis gelingen auf diese Weise aber selten.

Generell gilt ja in Sachen Eiscrème: Die wenigen Zutaten dienen eigentlich nur einem Zweck. Nämlich dem, das Eis so cremig wie möglich zu machen. Viele Eismacher fügen ihrer Eismasse deshalb sogar noch einen Emulgator hinzu, zum Beispiel Eigelb, Sojalecithin oder Johannisbrotkernmehl. Unserer Erfahrung nach ist das aber nicht unbedingt nötig, so lange man nicht den Anspruch hat, dass sich das eigene Eis nach drei Wochen im Eisschrank noch genauso verhält wie fünf Minuten nach seiner Herstellung. Auch Zucker sorgt für eine ausgezeichnete Geschmeidigkeit im Eis. Angst vor Zucker? Hinfort damit! Eis ist eine Süßspeise

und so darf sie schmecken. Übrigens schmeckt Eis im gefrorenen Zustand ohnehin viel weniger süß, als die warme Flüssigkeit, die es zuvor war.

Unser Fior di latte-Eis besteht also aus nichts weiter als bester Milch, bester Sahne und weißem Zucker. Ist das später zur Dekoration vorgesehene Olivenöl außergewöhnlich frisch, grün und zitrisch, kann außerdem ein Hauch Vanille dem Ganzen zur perfekten Harmonie verhelfen.

Eine gute und einfache Formel lautet: ein Teil Zucker, ein Teil Milch, ein Teil Sahne. Wir gehen hier von vollfetter Biomilch aus der Glasflasche aus, an deren Oberfläche sich nicht selten noch etwas Sahne bildet. Haltbar gemachte oder fettarme Industriemilch, die eher weißgefärbtem Wasser gleicht als echter Milch, hat in unserem Eis nichts zu suchen.

Milch, Sahne und Zucker in einem Topf vereinen und unter ständigem Rühren so lange erwärmen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Wer keine Angst vor Fett (wieso auch?) hat und auch noch das letzte Risiko wässriger Bestandteile minimieren möchte, ersetzt je nach Geschmack auch noch die Milch durch Sahne. Auch ein pures Sahneeis ist eine Freude, die man sich gönnen sollte. Optional ein klein wenig Vanille dazu geben und eine Prise Salz.

Abkühlen lassen oder eventuell im Kühlschrank etwas kaltstellen, ehe man die Masse in die Eismaschine gibt. Dann wie gewohnt in der Eismaschine fertig stellen. Mit zwei Esslöffeln oder einem eigens dafür gedachten Esslöffel Kugeln formen, in der Schale anrichten, großzügig Öl darüber geben, servieren und die eintreffenden Komplimente dankbar entgegennehmen. Wird das Öl direkt am Tisch über das Eis gegeben, erstarrt es direkt und gibt noch eine feste Komponente dazu. Ein schöner Effekt, der sich sogleich im Mund wieder in fettreiches Wohlgefallen auflöst. Genießen Sie den Status des Avantgardisten so lange Sie können, Ihre Gäste werden Ihnen die Idee bald stehlen.

## Filo d'Olio

So nennt man den feinen Faden Olivenöl, mit dem Olivenöliebhaber die Nudeln auf dem Esstisch adeln, und das Gemüse danach, natürlich auch das Fleisch, die Polenta, die Eintöpfe und den Risotto sowieso. ... und beim Warten auf die Pasta das Brot. Im Editorial des diesjährigen Merum Taschenführers Olivenöl stand zu lesen: „Es ist Aufgabe von Merum, Sie, liebe Leser, nicht nur zum Kauf der besten Olivenöle anzuregen, sondern Ihnen auch zu zeigen, wie reich ein kulinarisches Leben mit Olivenöl sein kann.“ Dieser Verpflichtung möchten wir mit der Rubrik Filo d'Olio nachkommen.

Wer könnte uns die schönsten Seiten der italienischen Kulinarik und die zentrale Rolle des Olivenöls besser näherbringen als Mercedes Lauenstein und Juri Gottschall, die beiden Splendido-Macher ([www.splendido-magazin.de](http://www.splendido-magazin.de))? Für Merum gestalten sie die Rubrik Filo d'Olio und schüren die Lust auf das Nachkochen einfacher, italienischer Rezepte und auf gutes Olivenöl. am