

GELATO, DIE BESONDERE SÜSSPEISE

Gelato, Genuss all'italiana

Das Flaggschiff unter den süßen Verführungen

Wenn man die Köstlichkeiten aufzählen möchte, die Italien weltweit berühmt gemacht haben, so kommt das Gelato spontan in jeder Antwort vor - meistens gleich nach Pizza und Spaghetti. So ist es einerseits klar, dass A tavola! diesem besonderen Erzeugnis jedes Jahr eine Themenstrecke widmet, aber im Zusammenhang mit den wichtigsten Dolci Italiens darf es natürlich nicht unerwähnt bleiben.

Tatsächlich handelt es sich um einen ganz besonderen Genuss, den man in Italien auch in kälteren Jahreszeiten nicht missen möchte, denn das Eis ist in der Lage, jede gewählte Geschmacksrichtung so hervorragend zu betonen, dass die Vielfalt von über 100 Sorten in italienischen Vitrinen durchaus Sinn ergibt: Ein Erdbeereis werden Sie immer als solches erkennen, denn der frische Geschmack ist ausgeprägter als in jeder anderen Süßspeise. Natürlich brauchen die Gelatieri hierfür beste Zutaten, aber die Reifung der Masse sowie die cremige Emulsion, die im fertigen Produkt zu einem guten Eis erstarrt, tun ihr übriges.

Hinzu kommt das Phänomen der geschmacklichen Verstärkung: Der schaumige Lufteinschlag und die Milch als Hauptzutat fungieren zusammen wie ein hervor-

gender, natürlicher Geschmacksverstärker. Auf diese Weise holt das Gelato das Beste aus jeder Zutat heraus und lässt uns das Wesen der Pistazie, der Schokolade oder der Fruchtarten aufs Intensivste erfahren.

Dabei bleibt das Gelato ein Naturprodukt ohne Zusatzstoffe, und dort, wo bei anderen Desserts Gelatine oder andere Verdickungsmittel für die Form sorgen, arbeitet das Eis nur mit einer Mischung aus Luft und Temperatur. Die einzige weitere Intensivierung der Aromen liegt in der Reduktion, die wir auch aus der übrigen Gastronomie-Welt kennen und meint nichts anderes als die Konzentration des Geschmacks durch die schonende Verdampfung des Wassers. Auf diese Weise werden Bratensaucen ebenso intensiviert wie etwa der Saft einer Aprikose.

Diese Prozedur wird bei vielen Sorten angewandt, damit das Verhältnis der flüssigen Bestandteile im Eis ausgewogen bleibt - der bessere Geschmack ist ein durchaus erwünschter Nebeneffekt.

Kein Wunder also, dass das Gelato auch in der italienischen Küche feste Plätze besetzt, natürlich hauptsächlich als Dessert. Aber auch zwischen den Gängen wird in Italien gern ein Sorbet serviert, weil es den Mund erfrischt und die Sinne korrigiert: Ähnlich einer Reset-taste beim Computer befreit uns ein Sorbet vom Nachgeschmack vorheriger Genüsse - in Italien spricht man hier häufig von „aggiustare la bocca“.

So ist es kaum zu erklären, warum das Gelato in Deutschland praktisch nur noch in Eiscafé zu bekommen ist - ist es doch ein außerordentlich gutes Beispiel für unbeschwertem Genuss all'italiana, der sich so hervorragend in jedes Menü einbauen lässt...

