Zeitschrift: Schweizer Spiegel

Herausgeber: Guggenbühl und Huber

Band: 43 (1967-1968)

Heft: 4

Artikel: Warum nur im Sommer Glace? : Eine kleine Sammlung von bekannten und weniger bekannten Glace-Rezepten

Autor: E.M.-G.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1079783

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

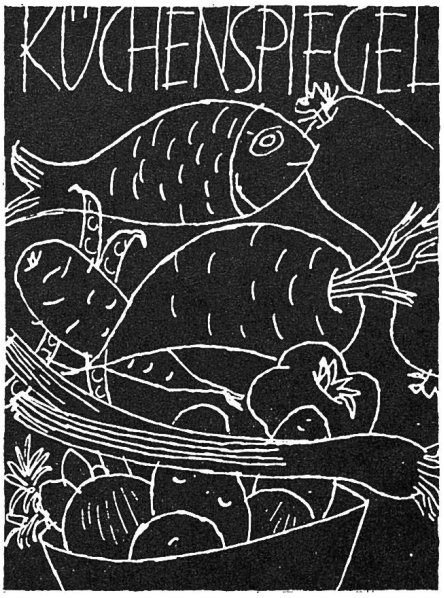
Download PDF: 02.10.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Warum nur im Sommer Glace?

Eine kleine Sammlung von bekannten und weniger bekannten Glace-Rezepten

Von E. M.-G.



Wir haben phantastisch gut gegessen gestern. Schon allein das Hors d'œuvre! Dann die Schildkrötensuppe ... nicht zu reden von der gefüllten Ente!» so schwärmte mir neulich eine Bekannte von einem Bankett vor, an welchem sie teilgenommen hatte, und sie schloß mit der Feststellung: «Es war alles so reich und ausgezeichnet, daß es gleich noch für heute hinhält. Ich koche nichts heute, allerhöchstens eine Suppe.» – Den meisten Leuten scheint es gleich zu ergehen: wenn sie in den Genuß eines reichen, festlichen Essens kommen, bringen sie es fertig, am nächsten Tag von einem Stück Brot und den noch lebendigen Erinnerungen an die gehabten Gaumenfreuden zu leben.

Ich selber mache immer wieder die umgekehrte Erfahrung. In Zeiten eher sparsamer Alltagskost fällt es mir nicht schwer, tageweise ganz auf asketische Diät umzuschalten. Wenn ich dagegen an einem mit kulinarischen Köstlichkeiten freigebig gedeckten Tisch gesessen habe und die Freude am Gut-Essen so richtig geweckt worden ist, dann finde ich es äußerst mühsam und unnatürlich, mich am nächsten Tag mit einem Ei und einem Schälchen Salat begnügen zu müssen. Nie gelüstet es mich so sehr nach Lekkerbissen, wie wenn am Vortag solche auf meinem Teller gelegen haben.

Natürlich geht es nun nicht an, den Januar-Küchenzettel im Stil der verschiedenen dezemberlichen Schlemmereien weiterzuführen. Um ihm aber doch noch etwas vom Glanz der vergangenen Festlichkeiten zu belassen und um in gemächlichem Tempo zum Werktag zurückzufinden, poliere ich oft eine einfache Mahlzeit durch ein besonderes Dessert auf. Welches Dessert aber wäre geeigneter, einen Hauch von Außergewöhnlichkeit, von Extravaganz zu vermitteln, als Glace?

«Glace im Winter?» mögen Sie entsetzt einwenden. Warum denn nicht? Natürlich würde ich Kindern, die mit steifen Fingern und roten Nasen vom Schlitteln und Skifahren zum Zvieri heimkommen, nicht eine Glace vorsetzen, ebenso wenig dem Gast, der spät abends durchfroren von einer langen Reise eintrifft. Aber nach einer währschaften warmen Mahlzeit ist man im Winter genauso empfänglich für ein erfrischendes Dessert wie im Sommer. Zumindest an meinem Tisch hat noch nie jemand zu frösteln begonnen, wenn ich ein gefrorenes Dessert auftrug, im Gegenteil, die Begeisterung meiner Gäste war jedesmal echt, der Beifall der Familie ebenfalls. Und die eigene Familie ist ja bekanntlich nie sehr zurückhaltend in ihrem Urteil!

Manchmal mache ich die Glace selber, manchmal verwende ich fertige Glace aus dem Laden. Wenn Sie einen langen Einkaufsweg haben und es Ihnen im Sommer oft Mühe macht, einen solchen Glaceblock noch in festem Zustand nach Hause zu bringen – im Winter sind Sie dieser Sorge enthoben.

Seit ein paar Jahren wetteifern die Glace-Fabrikanten darin, möglichst verschiedene Sorten auf den Markt zu bringen, und mir scheint, es lasse sich weder in feinschmeckerischer noch in ökonomischer Hinsicht viel gegen die heutigen Fertig-Glacen einwenden. Man kann einen Familienblock ohne weiteres unter sechs bis sieben Personen aufteilen, und er ergibt so ein sehr preisgünstiges Dessert.

Was ich an dieser Glace am meisten schätze, ist, daß wenige Zutaten und ein Minimum an Zeit- und Arbeitsaufwand genügen, um daraus ein originelles und persönliches Dessert zu machen.

Verblüffend einfach und ausgezeichnet zu Vanilleglace oder Orangensorbet ist zum Beispiel eine

Sauce aus Orangenkonfitüre

Man mischt pro Person einen gehäuften Eßlöffel bittere Orangenkonfitüre mit ungefähr einem Eßlöffel Rahm (kein Kaffeerahm), und schon ist eine exquisite, säuerlich-pikante Sauce zur Glace bereit.

Nicht sehr viel mehr zu tun gibt eine

Honigsauce

Zutaten: ¼ Tasse heißes Wasser, ½ Tasse Honig, ¼ Tasse gehackte Baumnußkerne, ¼ Tasse feinzerhacktes Orangeat und Zitronat.

Den Honig (falls er kristallisiert ist, im Wasserbad flüssig gemacht) mit dem heißen Wasser und den übrigen Zutaten mischen und die Sauce kalt stellen. Am besten mundet diese Honigsauce zu Vanilleglace.

Liebhabern von Nougat rate ich zu einer

Mokka- oder Vanilleglace mit gerösteten Nüssen

Zutaten: 1 Tasse Zucker, 1 Tasse Nußkerne (Haselnüsse, Baumnüsse, Mandeln oder Erdnüssli), Mokka- oder Vanilleglace.

In der Röstipfanne den Zucker langsam schmelzen und solange weiterrühren, bis er sich hellbraun färbt. Die ganzen Nüsse (Mandeln und Haselnüsse geschält) beigeben und mit dem braunen Zucker überziehen lassen. Das Gemisch auf einen leicht eingeölten Teller leeren und nach dem Erkalten etwas zerhacken.

Die gerösteten Nüsse können einige Tage vor Gebrauch zubereitet und gut verschlossen aufbewahrt werden.

Warum nur im Sommer . . .

Je nach Zeit und Laune streut man das Gemisch vor dem Auftragen über die Glace oder läßt die gekaufte Glace etwas weich werden, vermischt sie mit den Nüssen und stellt sie nochmals für kurze Zeit in das Tiefkühlfach des Eiskastens.

Coupe Danmark

erfreut sich bei jung und alt großer Beliebtheit. Wir haben drei Möglichkeiten der Zubereitung:

1. Seit einiger Zeit ist im Handel eine fixfertige Packung Coupe Danmark erhältlich; sie ist gut und natürlich im Schwick servierbereit.

2. Über jede Portion Vanilleglace leert man zwei, drei Eßlöffel Schokoladencrème aus der Büchse. Da diese Crèmen sowieso sehr konzentriert sind, eignen sie sich gut als Sauce. Sie können ohne Schwierigkeit in einem Pfännchen auf kleinem Feuer unter ständigem Rühren heiß gemacht, dürfen aber ja nicht gekocht werden.

3. Mindestens 25 Gramm Block- oder Crémantschokolade pro Person unter ständigem Rühren in soviel Löffeln Wasser schmelzen, daß eine dickflüssige, sämige Sauce entsteht. Nach Belieben noch etwas Zucker und zum Bräunen Cacaopulver beifügen, jedoch unter keinen Umständen Kaffeerahm, da die Sauce sonst scheidet. Wirklich heiß und separat in einem vorgewärmten Krüglein zu Vanilleglace servieren.

Weniger bekannt dürfte der nächste Vorschlag sein. Ich habe ihn einem Rezeptbüchlein des Kochstudios Zürich entnommen und mit viel Erfolg ausprobiert:

Zitronensorbet mit heißer Heidelbeersauce

Zutaten (für vier Personen): 8 Stück Sorbetino Citron (sogenannte Lutschglace an Holzstäbchen), 1 Kacheli tiefgekühlte, aufgetaute Heidelbeeren (im Sommer dann frische), 2 Eßlöffel Zitronensaft, 1 Messerspitze Zimt, 1 Messerspitze Muskat, 1 Teelöffel Maizena.

Die Sorbetino von den Stäbchen befreien, sie – je zwei zusammen – in geeignete hohe Gläser füllen. Die Heidelbeeren mit Zitronensaft, Zimt und Muskat aufkochen, mit Maizena binden. Die heiße Sauce kurz vor dem Auftischen über die Glace geben oder separat dazu servieren.

Glace «Cherries Jubilee»

Kein anderes Dessert aus meiner großen Dessertliste hat je derart Anklang gefunden; es ist zwar nicht billig, dafür sehr einfach in der Zubereitung.

Zutaten: 1 Tasse Kirschen, entstielt und entsteint (am besten eignen sich Weichseln), ¼ Tasse Maraschino, Cognac oder Rum, 2 Eßlöffel Kirsch, Vanilleglace.

Die Kirschen, falls sie aus der Büchse sind, mit wenig Saft in einem Pfännchen gut erhitzen, falls es sich um frische handelt, sie mit wenig Wasser und viel Zucker einige Minuten weichkochen. Über die heißen Kirschen in der Pfanne den Maraschino, Cognac oder Rum leeren und diesen anzünden. Falls Sie eine Flambierpfanne besitzen, können Sie die Kirschen natürlich vor den Augen Ihrer Gäste erhitzen und flambieren. Sobald die Flamme erloschen ist, gibt man den Kirsch dazu und leert die noch sehr heiße Sauce über die Vanilleglace.

Kleiner Aufwand, große Wirkung

Wer das Flambieren mehr um seines Effektes als um der Verfeinerung des Aromas willen liebt, oder wer etwa an einer Kinder-Geburtstagseinladung eine beeindruckende gefrorene Überraschung auftragen möchte, versucht es vielleicht einmal mit dem folgenden Trick:

Glace mit beliebigem Aroma in Schälchen verteilen, auf jede Portion einen reichlich mit Zitronenextrakt getränkten Würfelzucker stecken und anzünden. Die Flämmchen brennen eine ganze Weile, so daß man sie gut bereits in der Küche anzünden und dann auf einem Tablett das ganze Flammenmeer aufs Mal hereintragen kann. Es muß jedoch wirklich reines, sehr stark konzentriertes Zitronenextrakt verwendet werden (zum Beispiel McCormick), gewöhnliches Zitronenaromakonzentrat genügt nicht.

Das Zusammenspiel von Hitze und Kälte prägt den außergewöhnlichen wie auserlesenen Charakter eines Desserts, das nun freilich wieder etwas mehr zu tun gibt. Es finden sich von dieser Glace viele Rezepte; ich gebe hier ein relativ unkompliziertes:

Glace Alaska

Zutaten: 4 Eiweiß, 1 kleine Prise Salz, 4 gehäufte Eßlöffel Puderzucker, etwas Vanillezucker, 1 Biscuittortenboden, eventuell etwas Rum, Kirsch oder beliebiger Likör, ein Block Glace.

Das Eiweiß mit dem Salz schlagen, bis es fest ist. Dann langsam, löffelweise und unter ständigem Weiterschlagen den mit dem Vanillezucker vermischten Staubzucker beigeben. Auf ein dickes Holzbrett oder eine feuerfeste, flache Platte den eventuell mit Rum, Kirsch oder Likör befeuchteten Biscuitboden legen und mit einem beliebigen Block sehr hart gefrorener Eiscrème bedecken, die ringsum 1–2 cm schmäler sein muß, als das Biscuit. Das Ganze mit der steifen Eierschneemasse zudecken, mit Puderzucker bestäuben und in den *sehr* heißen Ofen schieben, bis sich das Meringue goldgelb färbt (mindestens zwei Minuten). Sofort servieren. – Das Dessert gelingt nur, wenn sehr schnell gearbeitet wird.

Für alle jene Leserinnen, welche gerne hin und wieder eine Glace von A bis Z selber machen, sind die folgenden Rezepte gedacht. Gerade weil Glace heute leicht erhältlich und erschwinglich ist, finde ich es eine reizvolle Abwechslung, mich zwischenhinein selber im Glace-Herstellen zu versuchen. Natürlich probiere ich dann vor allem Arten, die man im Laden nicht – oder besser: noch nicht – kaufen kann, zum Beispiel

Rum-Weinbeeren-Glace

Zutaten: 6 dl Rahm, 2–3 Eigelb, 1 Prise Salz, ½ Tasse Zucker, 1 Eßlöffel Mehl, 2–4 Eßlöffel Rum, 1 Tasse kernenlose Weinbeeren.

Zwei Deziliter Rahm erhitzen (nicht kochen), die Eigelb gut schlagen; Salz, Zucker und Mehl vermischen und unter Rühren dem Eigelb beigeben; diese Mischung langsam unter heftigem Rühren zu dem heißen Rahm leeren und das Ganze über kochendem Wasser in etwa drei Minuten dicklich werden lassen. Unter die abgekühlte Masse den restlichen (geschlagenen) Rahm ziehen und den Rum. Die Weinbeeren werden etwas zerhackt und erst der Glace beigegeben, nachdem diese in der Eisschublade bereits ein wenig fest geworden ist.

Pfefferminz-Glace

Bestimmt werden Sie, wenn Sie dieses Rezept lesen, ebenso ungläubig den Kopf schütteln, wie ich es getan habe. Ich probierte diese Glace mehr der Kuriosität halber aus, als weil mich danach gelüstet hätte. Nie hätte ich den Erfolg erwartet, den ich damit erntete! Lassen Sie es auf einen Versuch ankommen, es lohnt sich. Allerdings muß eine Bedingung erfüllt sein: Sie müssen Pfefferminz gern haben.

Zutaten: 2 Tassen Milch, 1 Tasse Pfefferminzteeblätter, 8 Eigelb, 1 Tasse Zucker, eventuell einige Tropfen grüne Speisefarbe, 4 dl Rahm, 1 Eßlöffel Pfefferminzlikör.

Milch erhitzen, vom Feuer nehmen und die Pfefferminzblätter zugedeckt 20 Minuten darin ziehen lassen. Eigelb und Zucker gut schlagen, die gesiebte heiße Milch langsam dazugeben und das Ganze auf sehr kleiner Flamme unter ständigem Rühren dick werden aber nicht kochen lassen. In die abgekühlte Masse die Farbe geben und den geschlagenen Rahm darunter ziehen. Die Crème im Gefrierfach des Eiskastens breiig werden lassen, dann in einer gekühlten Schüssel nochmals gut schlagen, den Pfefferminzlikör beigeben und im Gefrierfach fertig gefrieren lassen.

Wenn Ihnen das Risiko für diese etwas ausgefallene Glace zu groß ist und Sie lieber auf sicher gehen möchten, dann fahren Sie bestimmt gut mit einem

Orangen-Sherbet

Zutaten: 1¼ Tassen Zucker, 1½ Tassen Orangensaft, 2 Tassen Milch, 2 dl Rahm, 1 kleine Prise Salz.

Zucker, Orangensaft und Salz vermischen und langsam unter Rühren zur Milch geben. Geschlagenen Rahm darunter ziehen und einfrieren. – Der Sherbet wird besser, wenn er kurz vor dem Festwerden in einer gekühlten Schüssel nochmals fest geschlagen wird.

Eisiger Zitronenschaum

ist das Lieblingsdessert der Kinder. Er hält, was sein glustiger Name verspricht.

Zutaten: 1½ Tassen Zucker, 2 Tassen Wasser, 3 Eßlöffel Maizena in ¼ Tasse Wasser angerührt, ½ Tasse Zitronensaft, 4 Eiweiß; für die Sauce: 4 Eigelb, ¼ Tasse Zucker, 1 kleine Prise Salz, 2 Tassen Milch, etwas Vanillezucker oder Rum oder geriebene Zitronenschale.

Zucker und Wasser vermischen und zusammen, ohne umzurühren, während zwei Minuten kochen. Das angerührte Maizena in den siedenden Zukkersirup geben und alles unter gelegentlichem Umrühren während fünf Minuten auf kleinem Feuer köcheln. Die Masse leicht abkühlen lassen, den Zitronensaft dazuleeren. Das Ganze erkalten lassen, die steif geschlagenen Eiweiß darunterziehen und in der Eisschublade gefrieren lassen.

Für die Sauce die Milch aufkochen, Eier, Zucker und Salz zusammen verquirlen und unter Rühren die kochende Milch dazuschütten. Alles zusammen in der Pfanne auf kleiner Flamme so lange rühren, bis es anfängt, dicklich zu werden. Die Masse darf aber ja nicht kochen. Die abgekühlte Crème mit Vanillezucker, Rum oder abgeriebener Zitronenschale verfeinern; sie wird kalt in einem Krüglein serviert und am Tisch über die einzelnen Portionen Zitronenschaum geleert.

Die königlichste der Glace-Spezialitäten aber habe ich für den Schluß dieser kleinen Rezept-Sammlung aufgespart:

Soufflé Grand Marnier

Zutaten: 4–5 Eigelb, 2 dl Milch, 160 Gramm Zucker, 8 Eßlöffel Grand Marnier, 3–4 steifgeschlagene Eiweiß, etwas abgeriebene Orangenschale, 4 dl Rahm.

Eigelb, Milch und Zucker unter ständigem Rühren bis kurz vor das Kochen bringen, in die abgekühlte Masse den Grand Marnier, die sehr steif geschlagenen Eiweiß, den fest geschlagenen Rahm und etwas abgeriebene Orangenschale geben. Die Masse sollte schwer vom Löffel fallen.

Man schneidet Pergamentpapier in fünf Zentimeter breite Streifen, die man mit Eiweiß am oberen Drittel von wenn möglich nicht konischen Backförmchen anklebt, um die dickflüssige Crème hoch einfüllen zu können. Nach dem Gefrieren der Glace die Pergamentstreifen entfernen und etwas Schokoladen- oder Kaffeepulver über die Glace sieben, um den Effekt eines Soufflés zu verstärken.

Wenn Ihnen die Sache mit dem Pergamentschneiden und -kleben zu mühsam ist, und wenn Sie nicht am Soufflé-Effekt hangen, können Sie die Grand Marnier-Masse natürlich auch nur in die Eiswürfelschublade des Gefrierabteils Ihres Eiskastens leeren.

Vignette: Käthi Zaugg

Bücher für Ihre ausländischen Freunde

Der Schweizer geht viel auf Reisen. Oft besucht man Freunde. Da möchte man ein kleines, aber doch ansprechendes Präsent mitbringen. Oder Freunde kommen auf Besuch. Sie interessieren sich für unser Land. Man gibt ihnen gerne ein Andenken oder schon vorher etwas, das ihnen unsere Besonderheiten erklärt.

Gesammelt von Helen Guggenbühl

Schweizer Küchenspezialitäten

7.–11. Tausend
Fr. 5.90

Ausgewählte Rezepte aus allen Kantonen

The swiss cookery book

20.–24. Tausend
Kart. Fr. 5.90

Recipes from all cantons
Illustrated by Werner Wälchli

Herausgegeben von Adolf Guggenbühl

Zürcher Schatzkästlein

Ausstattung und Illustration
H. Steiner. 4. Auflage
Fr. 8.60

36 vierfarbige, zweifarbige und einfarbige Kunstkärtchen in einem entzückenden Kästlein. Text in Deutsch, Französisch und Englisch

Compiled by B. Bradfield

The making of Switzerland

From Ice Age to Common Market
16 maps and 9 illustrations
by Roland Uetz
Fr. 5.90

Eine Übersicht zur Schweizergeschichte in ganz großen Zügen – bis zum Gemeinsamen Markt. Mit klaren, zweifarbigen Karten. Eine hervorragende originelle Darstellung in moderner Aufmachung

A pocket history of Switzerland

With Historical Outline and Guide
19.–22. Tausend. Broschiert
Fr. 4.90

Eine handliche, kleine Schweizer Geschichte in englischer Sprache

Hans Huber, Professor an der Universität Bern

Wie die Schweiz regiert wird

Neue, stark überarbeitete Auflage,
64 Seiten, 17.–23. Tausend.
Broschiert
Fr. 4.90

Die Schrift zeigt, wie die schweizerische Demokratie arbeitet

How Switzerland is governed

64 Seiten. Englischer Text.
23.–28. Tausend. Broschiert
Fr. 4.90

Schweizer Spiegel Verlag Zürich