

Espuma

Allgemeines

Espuma (spanisch für „Schaum“) ist eine kulinarische Zubereitungsmethode, bei der eine flüssige Speise mittels einer mit Lachgas gefüllten Kapsel in einem Sahnephon aufgeschäumt wird. Diese Technik, die der angewandten Molekularküche zugeordnet werden kann, wurde von dem spanischen Starkoch Ferran Adrià in seinem 3-Sterne Restaurant el Bulli entwickelt.

Bei dieser Zubereitungsart muss eine flüssige Speise durch ein Bindemittel verdickt werden, damit ein Espuma erzeugt werden kann. Espuma kann sowohl in herzhafter Form zubereitet werden als auch als Süßspeise; es gibt sie sowohl kalt als auch warm. Kalte Anwendungen können mit Gelatine, Agar, Eiweiß oder Fett gebunden werden. Warme Anwendungen können mit Eiweiß, Fett oder Stärke verdickt werden.

Im Unterschied zur Mousse verflüssigt sich das Espuma relativ schnell und eignet sich somit nicht für lange Standzeiten, zum Beispiel bei Buffets. Weiterhin ist die Konsistenz nicht so fest wie bei einer Mousse.

Gin Tonic Espuma



Zutaten:

150 ml Gin, 300 ml Tonic Water, 50 ml Wasser, 2 Blatt Gelatine,

Zubereitung: Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 50 ml Wasser erwärmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Gin und Tonic Water begeben. Durch iSi Trichter & Sieb direkt in ein 0,5 L iSi Gerät füllen, 1 iSi Sahnepinsel aufschrauben und kräftig schütteln. Im Kühlschrank 6-8 Stunden kühlen.

Kommentar:

Historie: 4.4.2015

Anlässlich zum 56 jährigen Geburtstag von Margret Musche

Eierlikör Espuma



Zutaten:

50 g Zucker, 50 g Wasser, 300 g Sahne, 150 ml Eierlikör, 2 Blatt Gelatine,
einige Früchte und Minzblätter zum Garnieren.

Zubereitung:

Zucker und Wasser aufkochen, kaltstellen, eingeweichte und ausgedrückte Gelatine im Zuckerwasser auflösen, Sahne und Eierlikör zugeben. Durch iSi Trichter & Sieb direkt in ein 0,5 L iSi Gerät füllen, 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben und kräftig schütteln. Im Kühlschrank 6-8 Stunden kühlen.

In kleine Schokoladenbecher oder Likörgläser servieren.

Komentar: sehr lecker passt bestimmt gut zum Kaffee oder Mocca (in keinem Schokoladenbecher serviert)

Rest wurde übernachtete weiter im Kühlschrank gelagert, und war am danach noch besser vom Geschmack und auch die Textur.

4.4.15 Änderung: damit der Geschmack vom Eierlikör etwas intensiver wird, wurde auf 250 ml. Sahne reduziert und dafür der Eierlikör auf 200 ml. erhöht.

Historie:

30.03.2015

Zum Test für den 53 Geburtstag von Margret Musche

[Espuma](#)
[Start](#)

From:
<https://ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
<https://ddws.de/espuma:start?rev=1428151506>

Last update: **25.03.2022 18:16**

