



Presseinformation

Monika Schuster

Eis & Sorbets

Reihe: **GU Autorenkochbücher**

144 Seiten, mit ca. 60 Rezeptfotos.

Format: 18,5 x 24,2 cm. Softcover.

Preis: 14,99 €(D) 15,50 €(A) / 26,50 €(sFr)

ISBN: 978-3-8338-1441-9

Erscheinungstermin: Februar 2010



Eisgenüsse rund ums Jahr

Eine Kugel Vanilleeis, die in der heißen Sonne schneller schmilzt, als man sie wegschlecken kann: der Inbegriff von Sommerferien. Später, im Italienurlaub, beeindruckt die erste sizilianische Cassata. Noch später staunt man, wie ein Sorbet die Geschmacksnerven für den nächsten Gang eines sorgfältig komponierten Menüs schärft. Irgendwann schließlich reift der Entschluss: Eis machen – das will ich auch!

Der GU Titel **Eis & Sorbets** liefert dafür nicht nur das notwendige Basis-Know-how, sondern auch Küchentipps und vor allem eine Fülle von Rezepten. Natürlich dürfen die Eiscreme-Klassiker Vanille, Erdbeer und Schokolade (von der Autorin jeweils mit einem besonderen Dreh versehen) nicht fehlen. Aber hier fängt das Eisvergnügen erst an. Und es hört bei extravaganter Rotwein-Butter-Eis und Luxuserfrischungen wie dem Kir Royal mit schwarzem Johannisbeersorbet noch lange nicht auf. Kapitel für Kapitel führt Autorin Monika Schuster durch die weite Welt der Eiscremes, Sorbets, Granités, Parfaits und Eistorten. Als besonderen Höhepunkt präsentiert sie mit Gurken-Joghurt-Eis, Tomaten-Granité & Co. sogar pikante Köstlichkeiten. Die Bandbreite reicht vom Einfachen bis zu aufwendigeren Kreationen für ganz besondere Anlässe.

Wer sich an die eigene Eisproduktion macht, findet in dem Ratgeber zudem Antworten auf alle wichtigen Fragen: Was unterscheidet ein Sorbet von einem Granité? Wie ziehe ich die Grundcreme "zur Rose" ab? Und für welche Eissorten benötige ich tatsächlich eine Eismaschine? Mit den ausführlichen und fundierten Erklärungen der Autorin steht dem frostigen Vergnügen nichts mehr im Wege!

Monika Schuster ist gelernte Köchin und Küchenmeisterin, die u.a. für die Ladengastronomie des renommierten Feinschmeckerparadieses „Dallmayr“ in München leitete. Neben Rezeptentwicklungen für Großmeister Eckart Witzigmann und zahlreiche Industriekunden arbeitet sie als Food-Stylistin, u.a. für dieses Buch.