

Nach längerer Überlegung haben wir uns entschlossen bei diesem Wettbewerb teilzunehmen. Dabei war es gar nicht so einfach Kunst und Kulinarik mit dem Hauptdarsteller „Käferbohne“ zu verbinden. Nach langer Diskussion kamen wir zu der Erkenntnis, dass die Speiseeisherstellung eine Kunst für sich ist. Oft wird der Begriff Eiskreation verwendet. Dieser beinhaltet das Wort „kreieren“ was so viel bedeutet wie etwas Neues schaffen, Eigenes hervorbringen. Also ein Terminus der auch von KünstlerInnen gerne gebraucht wird.

Wir wollten ein Eis kreieren, welches auch im durchgefrorenen Zustand servierbar ist. Dabei mussten wir einige Punkte beachten, zum Beispiel der Anteil an freiem Wasser im Eis. Hier experimentierten wir mit verschiedenen Arten von Zucker, um den Gefrierpunkt zu senken. In unserem Fall waren das Glukosesirup, Dextrose und Kristallzucker. Nach mehreren Probedurchgängen konnten wir das perfekte Verhältnis für unser Speiseeis definieren. Eine weitere Herausforderung war, die Emulsion von Fett und freiem Wasser aufrecht zu erhalten. Hier experimentierten wir mit Ei (Lecithin) und Sojalecithin. Das Ei war für uns schnell aus dem Rennen, da wir für die Gemeinschaftsverpflegung kein frisches Ei verwenden wollten. Außerdem ist das exakte Erhitzen von größeren Mengen ohne, dass das Eiweiß stockt, kaum möglich. Bei Sojalecithin war die Herausforderung die richtige Menge zu finden, welche wir für uns bei 4 g pro Kilogramm Eis festmachen konnten.

Eiswerkstatt -

Schloss

Halbenrain



Jetzt zum Thema Käferbohne:

Wir kochten die Käferbohnen und schälten sie. Die Schalenreste wurden auf ein Backblech mit Backpapier zum Trocknen bei 80-100°C für etwa 30-40 Minuten in den Ofen geschoben. Die geschälten Bohnen wurden durch eine Kartoffelpresse gepresst und mit einem Schneebesen in das Gemisch aus Milch und Zuckerlösung eingerührt. Des Weiteren wurden nun die getrockneten Schalenreste mit einem Cutter fein zermahlen, um sie so für den nächsten Verarbeitungsschritt vorzubereiten. In der Zwischenzeit wurde Schokolade mit 80 Prozent Kakaoanteil im Wasserbad geschmolzen. In weiterer Folge wurde nun das geröstete Schalenpulver mit der flüssigen Schokolade vermengt.

Die Schalen-Schokoladenmasse wurde im Anschluss auf ein Blech mit Backpapier 3 bis 5 mm dick aufgestrichen und für 20 bis 30 Minuten gefrostet. Das Ergebnis war eine perfekt gefrorene Käferbohenschokolade, welche nun für unser Speiseeis zur Weiterverarbeitung dienen konnte. Nachdem wir uns im Team auf ein Stracciatella-artiges Eis geeinigt hatten, wurde nun die Käferbohenschokolade mit dem Küchenmesser in kleine Stücke gehackt und anschließend zur Eismasse hinzugefügt.

Et voilà, und fertig war unser Eis! Wir waren sehr stolz auf unsere Kreation. Unser Käferbohneis ist ein Eis, welches erfrischend im Sommer schmeckt aber sich



auch besonders gut für Desserts in der kalten Jahreszeit eignet. Es erinnert durch seinen hohen Stärkeanteil an Maroni-Eis. Dabei hat die Käferbohne verarbeitet als Eis mehrere Vorteile zu einem Fruchteis, vor allem im Winter. So müssen etwa keine Früchte, welche nicht Saison haben, aus der Ferne im Winter zugekauft werden und auch auf Tiefkühlware, welche bei ihrer Lagerung Strom benötigt, kann verzichtet werden. Die Käferbohne kann in ihrem getrockneten Zustand perfekt und ressourcenschonend im Haushalt gelagert und trotzdem immer frisch für diverse Speisen verwendet werden, und das das ganze Jahr hindurch.

Wir freuen uns sehr als 3. Jahrgang der Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft Schloss Halbenrain - St. Martin, mit unserem Fachlehrer Steven Büchsenmeister BEd., im Gegenstand Ernährung und Küchenführung, an diesem Wettbewerb teilnehmen zu dürfen und freuen uns, Euch mit unserem Beitrag den Herbst etwas versüßen zu können.



Käferbohneeis



Zutaten

- 360 g Milch
- 40 g Schlagobers
- 20 g Trockenmilchpulver
- 250 g Käferbohnen (gekocht)
- 35 g Glukosesirup
- 35 g Haushaltszucker
- 15 g Dextrose
- 70 g Schokolade (70-80%)
- 2 g Johannisbrotkernmehl
- 2 g Sojalecithin
- 1 Pr. Salz

Zubereitung

- Als Erstes, müssen die Käferbohnen eine Nacht vor dem Kochen eingeweicht werden. Nach dem Kochen, kurz ausdampfen lassen und am besten mit einem Gemüsemesser schälen. Den Stärkeinhalt der Bohnen durch eine Kartoffelpresse pressen. Die Schalen können im Anschluss auf ein Backpapier gelegt und dieses gleich auf einen Gitterrost ins Backrohr zum Trocknen geschoben werden, bei 80-100°C Ober- und Unterhitze in etwa 30-40 Minuten.
- In einer Schüssel, alle trockenen Zutaten (Trockenmilchpulver, Haushaltszucker, Dextrose, Johannisbrotkernmehl, Sojalecithin, Salz) auswiegen und gut vermischen.
- Die Milch, Schlagobers und Glukosesirup in einem kleinen Topf auswiegen und langsam so in etwa auf 40°C erwärmen. Danach die trockenen Bestandteile aus der Schüssel mit einem Schneebesen einrühren.
- In einem Wasserbad die Schokolade schmelzen, die getrockneten Schalen in einem Cutter feinhacken und mit der geschmolzenen Schokolade vermengen. Im Anschluss, die Schokolade auf einem Backpapier ca. 3-5 mm ausstreichen und kurz zum Aushärten in den Tiefkühler stellen.
- In der Zwischenzeit, die gepressten Bohnen in die Eisgrundmasse mit einem Schneebesen einrühren und einmal noch kurz erwärmen, aber nicht kochen. Danach die Masse auskühlen lassen und in die Eismaschine füllen.
- Wenn die Masse gut runtergekühlt ist, die gehärtete Käferbohneenschokolade klein hacken und in die Eismaschine dazu geben.
- Jetzt heißt es abwarten, bis das Eis die gewünschte Konsistenz erreicht hat.
- Guten Appetit!