

RALPH SCHELLING

# EIS, EIS BABY

In Peru schleckt man an heißen Tagen eine Cremolada. Wir nennen die körnige Glace aus gerösteten Mandeln mit einem Topping aus Walliser Aprikosen einfach: Lecker.

Foto: Daniel Valance

Glacé sucks. Dabei liebe ich Glacé, aber wer je welche nach Rezept zuhause hergestellt hat, weiss, wovon ich rede. Eine undankbare Aufgabe ohne Profimaschine. Man rennt im Halbstundentakt zum Gefrierschrank und rührt die Chose, damit nur ja keine Eiskristalle den Genuss verderben. Tun sie dann natürlich trotzdem.

Deshalb ziehe ich eine Variante vor, bei der die eisig-körnige Konsistenz das Markenzeichen ist: Cremolada. So nennt man sie in Peru, wo mich meine Gwundernase ans Ende einer Menschenschlange führte. Was es vorn zu kaufen gab, wusste ich noch nicht, aber es musste etwas Wunderbares sein. War es auch. Der kleine Laden am Surferstrand Miraflores in der Hauptstadt Lima ([cremoladascurich.com](http://cremoladascurich.com)) produziert aus Eis, Zucker und frischen Früchten eine erfrischende Glacé-spezialität mit der Konsistenz von grobem Sorbet.

Ich habe ein bisschen in meinem Erfahrungsrucksack herumgekratzt und fand darin Horchata de chufa aus Valencia, eine Spezialität aus angefrorener Erdmandelmilch, und so kam eines zum anderen. Wie die Horchata ist auch meine Mandelcremolada praktisch ohne Zucker, weshalb sie beim Gefrieren steinhart wird. Also püriere ich die Masse vor dem Servieren kurz, sodass sie schön gelöffelt werden kann. Ausserdem röste ich die Mandeln für eine besonders feines Aroma vorher an. Verwendet man anstelle des Honigs Rohrzucker, ist das ganze Gericht nicht nur glutenfrei, sondern auch vegan (nicht, dass ich es darauf angelegt hätte).

## Der Spitzenkoch

Ralph Schelling lebt in Zürich und ist Private Chef mit einer Spürnase für kulinarische Highlights. Ob auf Reisen ins Ausland oder in den Thurgau, in den Wald oder in die Wüste: Er ist für annabelle unterwegs in Gourmet-Mission und bringt Rezepte heim, die er lustvoll neu inszeniert. Verfolgen Sie Ralph Schellings Abenteuer:  
[annabelle.ch/ralphschelling](http://annabelle.ch/ralphschelling)  
 Instagram: [ralph.schelling](https://www.instagram.com/ralph.schelling)

## Meine Tipps

- **Einen Drittel der Mandeln durch Aprikosenkerne ersetzen: Das intensiviert das Marzipan-Amaretto-Aroma auf natürliche Weise**
- **Bereits gemahlene Mandeln verwenden: Diese müssen nicht eingeweicht sondern können direkt gemixt werden**
- **Aprikosen zählen zu den wenigen Früchten, die gekocht besser schmecken als frisch (finde ich)**



Zum Dahfinschmelzen fein und ganz lieb zur Bikinifigur: Die Mandelcremolada mit Aprikosen hat viel Aroma und fast keinen Zucker

## MANDEL-CREMOLADA MIT APRIKOSEN UND LAVENDEL

Für ca. 700 g Cremolada

### Cremolada

200 g geschälte Mandeln

0.5 l Wasser

2 EL flüssiger Honig

½ TL Zimt

2 Prisen Salz

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Mandeln darin ca. 20 Minuten rösten. Danach in eine Schüssel geben, mit dem Wasser bedecken und mindestens 6 Stunden oder über Nacht einweichen. Die Nüsse sollten das Wasser fast komplett aufgenommen haben. Nüsse und das restliche Einweichwasser fein pürieren. Honig, Zimt und Salz darunterrühren. Masse in mehreren kleinen Behältern mindestens 8 Stunden einfrieren. Mandeleis mit einem leistungsfähigen Mixer (Standmixer, Blender) zu Cremolada pürieren und bis zum Gebrauch im Tiefkühler aufbewahren (Achtung: Nach rund 2 Stunden wird die Masse wieder fest).

### Aprikosenkompott

300 g Aprikosen

½ Zitrone

1 Vanilleschote

1-2 Lavendelblüten

3 EL Rohrzucker

Aprikosen entsteinen und in grobe Stücke schneiden. Zitrone auspressen, Vanilleschote halbieren und auskratzen. Aprikosen mit Zitronensaft, Vanillemark samt Schote, Lavendel und Zucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze rund 20 Minuten zu einem Kompott einkochen. Auskühlen lassen.

**Anrichten:** Becher oder Glas mit etwas Cremolada füllen und darüber etwas Aprikosenkompott geben.