

Espumas, Infusionen und mehr

Inhalt

Danke!	4	Erdbeersirup	40
Jetzt wird's luftig!	4	Ginger Ale	42
Cornelius Speinle	5	Carbonara-Espuma mit Wachtelei und geschmortem Wachtelragout	44
Von Sahne zu Espuma	6	Austern mit Ponzu-Soja-Gelee und grünem Apfel	48
So entsteht ein Espuma	7	Tom Kha Gai	50
Bindemittel	8	Erdbeer-Gazpacho	52
Equipment	12	Vegane Vichyssoise mit Lauchstroh	54
Der richtige Umgang mit der Espuma-Flasche	16	Italienischer Bauernsalat mit Oktopus-Espuma	56
Luftiges Rührei mit Brioche-Croutons und Saiblingskavier	20	Königsberger Klopse mit Kapern-Senfsauce	60
Onsen-Ei mit luftiger Sauce Hollandaise	22	Fish and Chips	64
Bircher-Müsli mit Erdbeerschaum und frischen Früchten	24	Ganze Maispoularde	66
Fizzy Cranberries mit würzigen Aromen	26	Tiramisu	70
Asia-Öl	28	Veganer Birnenstreusel im Glas	72
Zitrusöl	30	Nitrokaffee mit 3 Espuma-Toppings	74
Butter infusionieren	32	Bubble Tea mit Kardamom-Zimt-Espuma	78
Sommerlicher Rosenessig	34	Campari Orange mit Orangenschaum	80
Herbstlicher Essig	36	Blueberry Gin Tonic	82
BBQ-Essig	38		

Jetzt wird's luftig!

Mit der Espuma-Flasche lassen sich verschiedenste Texturen herstellen: Ob luftige Espumas, sprudelige Drinks oder Fizzy Fruits. In diesem Kurs lernst du alle Techniken, die mit der Siphonflasche möglich sind.

Ehemals bekannt für den Schlagsahne-Siphon, haben die verschiedenen Flaschen von iSi mittlerweile unzählige Küchentechniken geprägt. Von der Herstellung von heißen und kalten Espuma-Schäumen zu Sodagetränken und unter Druck injiziertes Marinieren – mit der Siphonflasche sind deiner Kreativität keine Grenzen gesetzt.

Spitzenkoch Cornelius Speinle erklärt dir in diesem Kurs den Aufbau und die perfekte Anwendung der iSi-Flaschen. Du lernst, wie du einen Eiskaffee mit Gewürzsahne, Birchermüsli mit Erdbeerschaum oder Carbonara-Espuma mit pochiertem Wachtelei und geschmortem Ragout zubereitest. Darüber hinaus zeigt er dir verschiedene aromatisierte Essige und Öle, wie Zitrusöl oder Rosenessig, die unter Druck im Nu zubereitet sind.

In diesem Begleitheft findest du alle Techniken, Rezepte und Infos zum Kurs. Viel Spaß beim Kochen und Genießen!

Danke!

SieMatic

Fissler

iSi
inspiring food.

Miele

PFEFFERSACK
& SOEHNE
PES

CASO
DESIGN

WOODUPP

Quooker

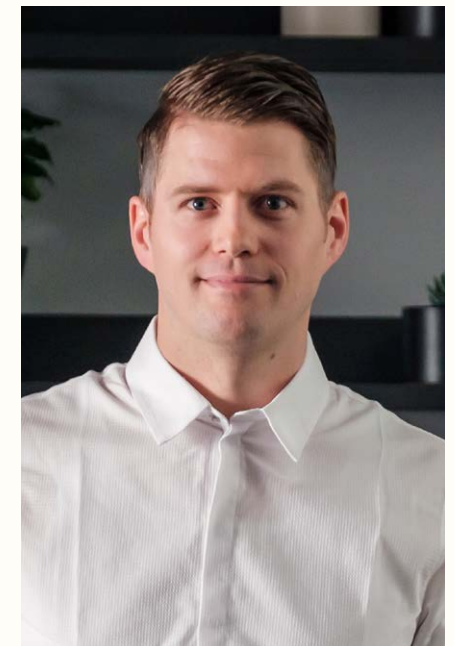
smeg

Cornelius Speinle

Der gebürtige Schweizer lebt in Hamburg und ist selbstständiger Unternehmer. Als solcher erstellt er kulinarische Konzepte, gibt Kochcoachings und wirkt als Foodstylist und Rezeptentwickler an diversen Kochbüchern mit.

Nach seiner Lehre im Theaterrestaurant *Schaffhausen* arbeitete Cornelius Speinle im Sternerrestaurant *Les Quatre Saisons* in Basel und gewann in dieser Zeit den ersten Platz beim Concours National des Jeunes Chefs Rôtisseurs. Danach folgte das Gästehaus *Klaus Erfort* in Saarbrücken, das mit 3 Sternen ausgezeichnet wurde. Anschließend zog es Cornelius ins Ausland, zunächst nach Singapur ins *Jaan par Andre* im Swisshotel *The Stamford* und dann nach Bray, England, ins weltberühmte Restaurant *The Fat Duck* unter Heston Blumenthal, das 2004 zum besten Restaurant der Welt gekürt wurde. 2013 eröffnete er sein eigenes Restaurant *Dreizehn Sinne* in Schlattingen in der Schweiz und erkochte einen Stern sowie mehrere Sonderpreise. Zwischen 2017 und 2019 arbeitete er in Hamburg und wurde Küchenchef des Lakeside Restaurants im Hotel *The Fontenay*, wo er wiederum mit einem Stern als „Schweizer Star im Ausland“ und mit 17 Punkten im Gault Millau ausgezeichnet wurde.

Seid mutig,
seid kreativ,
probiert etwas
Neues!



Cornelius Speinle

www.speinle.com

Von Sahne zu Espuma

Der Sahnesiphon begleitete Cornelius Speinle schon in seiner Kindheit. Seine Großmutter dekorierte damit an ihren Geburtstagen Kuchen, Torten und Waffeln mit frischer, fluffiger Schlagsahne.

Der Sahnesiphon bereicherte in den 1980er-Jahren die Küche der modernen Hausfrau. Von nun an konnte sie die Schlagsahne ganz leicht und zeitsparend per Knopfdruck selbst herstellen. In den 1990ern und 2000ern entwickelte man dann innovative Anwendungsgebiete für den Sahnesiphon. Die Möglichkeiten des Geräts wurden maßgeblich vom Sternekoch Ferran Adrià erforscht und erweitert. Adrià gilt als Maestro der Molekularküche, die er im ehemaligen Restaurant El Bulli in Spanien weltweit bekannt machte. Im El Bulli nutzte man den Sahnespender, um warme und kalte Espumaschäume zuzubereiten, die verschiedenste Geschmäcker und Aromen konzentriert, aber luftig einfingen. Der Begriff „Espuma“ kommt auch aus dem Spanischen und bedeutet Schaum. Diese Technik ist mittlerweile ein etablierter Kanon in der gehobenen Küche. Espumas sind aber auch im Landgasthof anzutreffen und nicht zuletzt im Zuhause der ambitionierten Hobbyköche. Heutzutage lassen sich durch Flaschenvarianten und verschiedenes Zubehör auch zahlreiche andere Techniken anwenden, u.a. Druckinfusionen oder das Karbonisieren von Flüssigkeiten.

Tipp: Es gibt selbstverständlich auch Espuma-Flaschen anderer Anbieter, mit denen du die Kursinhalte nachmachen kannst. Profiköche wie Cornelius arbeiten jedoch am liebsten mit iSi, sodass die iSi-Flaschen aus kaum einer gehobenen Küche wegzudenken sind. In diesem Kurs fokussieren wir uns daher auf Techniken mit den verschiedenen iSi-Flaschen und benutzen die Begriffe iSi-Flasche, Espuma-Flasche und Sahnesiphon als Synonyme. Wichtig ist jedoch, bei einem Anbieter zu bleiben und Flaschen, Kapseln und Zubehör nicht miteinander zu vermischen. Diese sind mitunter nicht kompatibel, wenn sie von verschiedenen Herstellern produziert werden.

So entsteht ein Espuma

Espumas können aus vielerlei Lebensmitteln zubereitet werden. Der Prozess ist dabei grundsätzlich ähnlich: Eine Flüssigkeit wird mit einem Bindemittel gemischt und mit Kohlenstoffdioxid (CO₂) oder Stickstoffdioxid (N₂O) versetzt.

Espumas können aus verschiedenen Flüssigkeiten, Cremes, Säften und Extrakten hergestellt werden. Ob aus Kartoffeln, Oktopus oder Himbeeren – kulinarisch sind kaum Grenzen gesetzt. Wichtig ist zum einen, dass die Textur der Flüssigkeit sehr fein ist. Zum anderen muss der Geschmack der Flüssigkeit vor dem Aufschäumen finalisiert sein, da das Nachwürzen zu einem späteren Zeitpunkt nicht mehr möglich ist. Für einen stabilen Schaum wird die Flüssigkeit dann mit einem Bindemittel gemischt. Je nach Bindemittel können verschiedene Grade an Stabilität erreicht werden.

Die Flüssigkeit wird im nächsten Schritt in den Siphon gegossen und mit N₂O oder CO₂ versetzt. Das Gas wird somit in die Masse hineingepresst, sodass sich deren Komponenten um die Gasblasen schließen. Ähnlich einer Emulsion handelt es sich hier also um zwei Komponenten, die miteinander interagieren, aber sich nicht ineinander auflösen: Gas und Wasser (anstatt wie bei einer klassischen Emulsion Fett und Wasser). Die „Emulsion“ der Espumas ist allerdings deutlich kurzlebiger. Daher ist auch das Verwenden eines Bindemittels wichtig. Wird die Flüssigkeit schließlich aus dem Sahnesiphon gepresst, entsteht eine schaumige Textur: der Espuma.

Blueberry Gin Tonic

Zutaten & Infos



Zubereitung
15 min



Gesamt
1h 15 min



Portionen
4

400 ml	Wodka
2	Wacholderbeeren
5	Koriandersamen
1	Bio-Orange (Zesten)
½	Vanilleschote
1 Zweig	Zitronenmelisse
2 Zweige	Thymian
150 g	Blaubeeren
	Tonic Water zum Aufgießen
	Limettenspalten zum Garnieren
	Eiswürfel

Zubereitung

Schritt 1 Mischen

Wacholderbeeren und Koriandersamen in der Pfanne rösten und in einem Mörser anstoßen. Die Körner dann in eine 0,5-Liter-Siphonflasche geben. Zitronenmelisse, Thymian, Blaubeeren, Orangenzesten, ½ Vanilleschote und Wodka ebenfalls hinzufügen.

Tipp: *Kardamomsamen und Sternanis eignen sich auch sehr gut zum Mitrösten. Wer es gerne kräftiger mag, kann die Gewürzmenge auch erhöhen.*

Schritt 2 Rapid-Infusion

Die Espuma-Flasche mit dem Rapid-Infusion-Aufsatz mit Sieb verschließen und mit einer Kapsel N2O versetzen. Die Mischung nun für mindestens 1 Stunde bei Raumtemperatur draußen stehen lassen. Möchtest du den Gin intensiver im Geschmack haben, lasse ihn einfach für weitere 1–2 Stunden ziehen.

Schritt 3 Geschafft

Nachdem der Gin durchgezogen ist, den Druck ablassen, in ein passendes Glas geben und mit Eiswürfel mischen, Nach Belieben mit Tonic Water auffüllen und mit Limettenspalten garnieren.

