



Mövenpick Eisexperte Frank Scholz verrät seine besten Tipps rund ums Thema Eis

Mövenpick Eisexperte Frank Scholz verrät seine besten Tipps rund ums Thema Eis

Der einfache Weg zur ausgefallenen Genusskombination
Seit mehr als 20 Jahren dreht sich bei ihm alles ums Eis: Frank Scholz, Mövenpick-Eisexperte mit Leidenschaft. Seine Spezialität: Eisdesserts, die ausgefallen und raffiniert, aber überhaupt nicht kompliziert sind. Schon mit ein paar kleinen Tricks können selbst Klassiker wie Vanille und Schokolade zum kulinarischen Highlight werden - Frank Scholz weiß, wie es geht und er mag es kreativ, aber einfach. Deswegen schwört er auch auf eine Kombination, die zwar im ersten Moment seltsam klingt, aber schon mit dem ersten Löffel absolut überzeugt: Vanilleeis mit Kürbiskernöl. "Wenn ich das Ganze in einem unkonventionellen Gefäß wie zum Beispiel einem Einmachglas serviere, dann kommt auch das farbliche Kontrastspiel besonders gut zur Geltung", verrät der 44-Jährige. Doch Frank Scholz hat noch mehr zu verraten.
Eis - das perfekte Dessert für die stressfreie Zubereitung
Beim Eis kommt es natürlich immer auf die richtige Temperatur an. Und das gilt nicht nur für das Gefrierfach, wie Frank Scholz weiß. "Eiskaltes Eis schmeckt nicht! Sein Geschmack entfaltet sich viel besser, wenn man es kurz stehen lässt. Damit das Eis dabei nicht schmilzt und ich gleichzeitig ganz in Ruhe mehrere Portionen bereitstellen und dekorieren kann, friere ich mein Geschirr kurzer Hand mit ein." Wer viele Eisfreunde zu versorgen hat oder eine Party geben möchte, für den ist Eis genau das richtige Dessert, weil es sich absolut stressfrei vorbereiten und servieren lässt. "Noch bevor der Besuch da ist, forme ich schöne Kugeln, lege sie auf ein Stück Backpapier und packe alles zurück ins Gefrierfach. Wenn es soweit ist, hebe ich die Kugeln nur noch auf einen schönen Teller, verziere das Eis zum Beispiel mit frischem Obst, Nüssen, einer Schokosoße oder einem Minzblättchen und habe in Nullkommanichts ein dekoratives Dessert, das alle begeistert", verrät Frank Scholz.
"Ums Ausprobieren kommt man nicht herum"
Für Frank Scholz ist Eis tatsächlich Passion und so eine Art Abenteuer: "Ich probiere einfach ständig etwas aus, kombiniere, verkoste, überlege weiter und denke mir mit meinen Kollegen oft wirklich verrückte Kreationen aus. Das ist sicherlich nicht jedermanns Sache und deswegen empfehle ich erst einmal mit einfachen Sorten wie Schokolade, Vanille oder Erdbeere und einer einzigen weiteren Zutat anzufangen. Denn unser Eis ist für sich genommen schon solche eine raffinierte Komposition, dass es nicht viel braucht, um daraus ein tolles Dessert zu zaubern." Zum Beispiel Mövenpick Chocolate Chips in gesalzene Erdnüssen rollen. Dafür formt man eine Kugel Eis und wälzt sie mit Hilfe von zwei Löffeln in einem Schälchen mit kleingehackten Erdnüssen. Eine andere kinderleichte Idee: Joghurt und ein kleiner Schuss Honig harmonieren perfekt mit Mövenpick Maple Walnuts und bieten Verzierfreudigen ganz tolle Möglichkeiten.
"Man kann auch die Zutaten, die im Eis selbst verwendet werden, aufgreifen und weiter verfeinern. Einfaches Beispiel: Eine Kugel Mövenpick Eis Banane Karamell in gehackten Bananenchips rollen und mittig auf einem großen Teller servieren. "Himmlich!" schwärmt Frank Scholz und erklärt weiter: "Man kann sich viele Kombinationen überlegen, aber ums Ausprobieren komme auch ich nicht herum. Wie viel Spaß das macht, davon muss sich jeder selbst überzeugen!"
Mehr Tipps, Tricks und Rezeptideen von Frank Scholz und seinem Team gibt es auf www.mövenpick-eis.de .

Pressekontakt

Nestlé Deutschland AG

60523 Frankfurt am Main

barbara.groll@de.nestle.com

Firmenkontakt

Nestlé Deutschland AG

60523 Frankfurt am Main

barbara.groll@de.nestle.com

Weitere Informationen finden sich auf unserer Homepage