



inspiring food.

PRESSEMITTEILUNG

## iSi inspiriert zum Muttertag

*iSi erweitert den Genusshorizont und inspiriert anlässlich des kommenden Muttertags mit vielfältigen Einsatzmöglichkeiten des iSi Dessert Whip Plus.*

Wien, 25. April 2018 – Wann, wenn nicht jetzt, gilt es, sich Gedanken zu machen und neue Möglichkeiten auszuloten, um der Mama eine Freude zu bereiten? iSi, der Experte für geschäumte Köstlichkeiten, unterstützt alle Geschenksuchenden und versprüht frische Ideen aus bekannten Produkten.

Der iSi Dessert Whip Plus ist in heimischen Küchen vor allem als Schlagobersspender bekannt und beliebt. „Gerade zum Muttertag mag es aber auch einmal reizvoll sein, zu zeigen, was der iSi Dessert Whip Plus außer der Zubereitung von Schlagobers noch alles kann,“ erläutert Maria Fürnhammer-Roskopf, Geschäftsführerin der iSi GmbH, die Einsatzmöglichkeiten des iSi Dessert Whip Plus. Denn was an Variantenreichtum in der Top-Gastronomie mit dem iSi Gourmet Whip schon lange Selbstverständlichkeit ist, wird dank der ausgereiften und einfachen Handhabung des iSi Dessert Whip Plus auch für den Privathaushalt möglich. Mit dem iSi Dessert Whip Plus können auch Hobbyköche ein breites Spektrum an kalten Gerichten zubereiten.

Eines der trendigsten Gerichte, das man mit iSi herstellen kann, ist Espuma – das spanische Wort für Schaum. Spitzenkoch Ferran Adrià, der Wegbereiter der Avantgarde- und Molekularküche, verwendete den Begriff für seine Schaumkreationen, die Geschmack und Konsistenz zu neuen Erlebnissen verbinden.

„Wir freuen uns, wenn wir mit unseren Ideen einen genussvollen Muttertag zaubern können,“ so Fürnhammer-Roskopf weiter: „Gerade der Muttertag ist ein guter Anlass, Gewohntes auch dadurch zu würdigen, es wieder einmal aus einer neuen Perspektive zu betrachten.“

Gesagt, gesprüht: Der iSi Dessert Whip Plus präsentiert zum Muttertag drei Kreationen, welche die Kunst der Zubereitung von Speisen ebenso bekannt wie neu interpretieren. Und selbstverständlich sind diese Rezepte zu nichts anderem gedacht, als Mama von morgens bis abends nach allen Regeln der Kunst zu verwöhnen! Und das ganz ohne schlechtem Gewissen: Denn Kreationen aus dem iSi Gerät sind deutlich luftiger und enthalten somit weniger Kalorien pro Portion – für leichten Genuss ohne Reue.

Passend zur Erdbeerzeit und – wenn das Wetter mitspielt – vielleicht im Garten, könnten Buttermilch Pancakes in Herzform mit frischen Erdbeeren ein herrlicher Genussauftakt sein. Oder wie wäre es mit einer fulminanten Holunderblüten-Erdbeertorte als Hingucker am Nachmittag? Abends könnte schließlich ein Thunfisch-Espuma ein erster Schritt in Richtung ganz neuer Geschmackserlebnisse sein.

[www.isi.com/culinary](http://www.isi.com/culinary)

#### *Über iSi GmbH*

Die iSi Group erzeugt kompakte Energie in Form von Druckgasbehältern für verschiedenste Bereiche des täglichen Lebens. Mit den Unternehmensfeldern iSi Culinary, iSi Components und iSi Automotive bietet die iSi Group maßgeschneiderte Lösungen für den Einsatz in vielfältigen Bereichen wie Profi- und Haushaltsküche, Medizin, Luft- und Raumfahrt oder in der Sicherheitstechnik.

Der Grundstein für den Markennamen und das Logo der heutigen iSi Group wurde 1964 mit der Eintragung der “iSi Metallwarenfabrik GesmbH” durch die Familie Pochtler gelegt. Bereits 1867 begann die Familie Pochtler mit der Herstellung von Druckgasbehältern und kann heute auf über 150 Jahre Erfahrung zurückblicken. Seit damals sind Innovationskraft, Forschung und eine konsequente Nischenpolitik jene Erfolgsfaktoren, die das Unternehmen an die Weltspitze im Bereich Druckgasbehälter geführt haben. Die eigentümergeführte Unternehmensgruppe produziert heute nach wie vor alle Druckgasbehälter im Hauptsitz in Wien, ist mit Produktions- und Vertriebsstätten in Deutschland, Ungarn, den USA, China, Mexiko und Thailand vertreten und exportiert ihre Produkte in mehr als 90 Länder weltweit.

Im ursprünglichen Kerngeschäftsfeld Culinary erzeugt iSi Kapseln, hochwertige Geräte sowie Accessoires zur Sodawasser-, Sahne- und Espumaherstellung für die Gastronomie und für zu Hause. Mit innovativen Qualitätsprodukten inspiriert iSi weltweit zu immer neuen und kreativen Anwendungen in Küchen und Bars. *iSi – inspiring food.*

## Rückfragehinweis:

Sabrina Bartl  
Grayling Austria GmbH  
Siebensterngasse 31, 1070 Wien  
Tel: +43 1 5244 300 - 21  
E-Mail: [sabrina.bartl@grayling.com](mailto:sabrina.bartl@grayling.com)

# iSi Rezeptvorschläge

## Buttermilch-Pancakes



### Zutaten

- 2 Eier
- Salz
- 180 g Mehl
- 1 g Zimt
- 20 ml Öl
- 150 g Buttermilch
- 5 g Honig
- 3 g Backpulver
- 100 ml Wasser

### Zubereitung:

Alle Zutaten bis auf das Öl verrühren und durch iSi Trichter & Sieb in den iSi Dessert Whip Plus 0,5 L füllen. 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben und ca. 5x kräftig schütteln. Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und sofort mit dem iSi Whip etwas Teig in die Pfanne portionieren. Von jeder Seite bei mittlerer Hitze ca. 1 Minute goldgelb backen.

### Serviervorschlag:

Mit einem Ausstecher in Herzform ausstechen und warm mit Ahornsirup und Früchten oder mit aromatisiertem Schlagobers servieren.

## Hollunderblüten-Erdbeer-Torte



### Zutaten

- 400 ml Schlagobers
- 90 ml Holunderblütensirup
- 500 g Erdbeeren
- + Biskuitteig

### Zubereitung:

Schlagobers mit Holunderblütensirup in den iSi Dessert Whip Plus 0,5 L füllen, 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben und ca. 5x kräftig schütteln. Im Kühlschrank 1-2 Stunden kühlen. Auf dem ausgekühlten Biskuitboden abwechselnd mit den geschnittenen Erdbeeren aufschichten.

## Thunfisch-Espuma



### Zutaten

- 50 ml Milch
- 100 ml Schlagobers
- 1 g Salz
- 1 g Pfeffer
- 100 g Frischkäse Doppelrahmstufe
- 50 ml Fischfond
- 200 g Thunfisch (in Öl eingelegt)
- 2 g Sardellenfilets
- 2 g Kapern

### Zubereitung:

Thunfisch abtropfen lassen und mit Frischkäse, Kapern, Sardellen und der Milch in einem Standmixer fein pürieren. Schlagobers zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Durch iSi Trichter & Sieb in den iSi Dessert Whip Plus 0,5 L füllen, 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben und ca. 5x kräftig schütteln. Im Kühlschrank 1-2 Stunden kühlen.