



**isi**<sup>®</sup>

Inspiring food.

Rapid  
Infusion.

BAR & KÜCHE

# Raffinierte Technik.

Die Infusion von Aromen in Flüssigkeiten ist ein großartiges Verfahren. Es bietet unzählige Möglichkeiten Geschmackseindrücke zu verstärken, einzigartige Geschmacksprofile zu kreieren und Speisen und Getränken mehr Komplexität zu verleihen.

## Die neue Geschmacksvielfalt entdecken.

Mit geschmacksintensiven Zutaten wie Kräutern, Gewürzen und Früchten kann man den verschiedensten Flüssigkeiten neue Aromen verleihen. Alkohol, Öl und Essig können so aromatisiert werden. Flüssigkeiten mittels Infusionsverfahren mit aromatischen Zutaten zu versetzen ist keine Zauberei, brauchte aber bis jetzt eine gewisse Zeit.

## Rapid Infusion.

Rapid Infusion mit dem iSi Gourmet Whip geht einen neuen Weg für die Infusion von Aromen in Flüssigkeiten. Die Technik von Rapid Infusion ist einfach, schnell und sie erhält das frische, geschmackvolle Aroma der festen Zutaten, weil sie ohne Erwärmung auskommt.

Entdecken Sie die unzähligen Rezeptvariationen, die Ihnen iSi Rapid Infusion für Bar & Küche eröffnen! Lassen Sie sich inspirieren!

# Eine Frage des Geschmacks.

Mit dem iSi Gourmet Whip und der Rapid Infusion Technik lassen sich Flüssigkeiten mit Aromen versetzen. Was früher eine Frage von Tagen oder gar Wochen war, lässt sich mit Rapid Infusion auf ein paar Minuten verkürzen. Erstmals entdeckt wurde das Rapid Infusion Verfahren mit dem iSi System vom amerikanischen Mixologen Dave Arnold.

## Wie funktioniert Rapid Infusion ?

N<sub>2</sub>O strömt aus der Kapsel in das iSi Gerät, wodurch die Flüssigkeit und das N<sub>2</sub>O unter hohem Druck in die Poren des Geschmacksstoffes gepresst werden. Wird dann der Druck abgelassen, bildet das N<sub>2</sub>O Blasen und nimmt die Geschmackstoffe der Zutat mit. Das Aroma geht damit in die Flüssigkeit über.

Für Dave Arnold, dem Urvater von Rapid Infusion, liegen die Vorteile auf der Hand:

## 1. Frischer Geschmack.

Bestimmte Zutaten, wie z.B. Zitronenschalen, kann man bei den klassischen, zeitaufwendigen Infusionstechniken nicht verwenden, da sie sich mit der Zeit zersetzen. Bei herkömmlichen Verfahren kann das dazu führen, dass die Zutaten verderben. Rapid Infusion erhält den frischen und natürlichen Geschmack der verwendeten Produkte.

## 2. Ausgewogener Geschmack.

Scharf? Ja bitte, aber nicht nur! Mit Rapid Infusion lassen sich Geschmackskomponenten, die sich nicht zu stark entfalten sollen, abschwächen. Wie bei Chilischoten beispielsweise. Mit konventionellen Infusionsverfahren entfalten sich bestimmte Stoffe, die dem Nahrungsmittel Schärfe verleihen, besonders stark. Rapid Infusion erlaubt es, das natürliche Geschmacksprofil der Chilischoten zu erhalten. Und liefert Schärfe und Geschmack in ausgewogenem Verhältnis.

## 3. Vermindert bitteren Geschmack.

Die Bitterstoffe in vielen Lebensmitteln brauchen länger, um extrahiert zu werden als die üblicherweise gewünschten Geschmacksstoffe. Bei Rapid Infusion ist das Endergebnis daher deutlich weniger bitter als bei zeitintensiven Techniken. So lässt sich durch das schnellere Verfahren etwa das Geschmacksprofil von Kaffee oder Schokolade zugunsten der präferierten Geschmackseigenschaften verändern.

# iSi Rapid Infusion Accessoires.

---

Mit iSi Rapid Infusion Accessoires können Sie bei Rapid Infusion Anwendungen mit dem iSi Gerät den Druck einfach entlasten und eventuell mitaustretenden Schaum bzw. Flüssigkeiten in einem Behälter auffangen.

Die Packung enthält:

- 1 Siebdichtung 100% Silikon montiert auf 1 Sieb 100% Edelstahl
- 1 Entlüftungsrohr 100% Edelstahl
- 1 Silikonrohr 100% Silikon
- 1 Reinigungsbürste



# iSi Gourmet Whip.

---



- Multifunktionstool für alle Zubereitungen
- Für kalte & warme Anwendungen

Der Alleskönner für die Küche. Zur Zubereitung von lockerleichten Espumas, Fingerfood, warmen und kalten Saucen, aufgeschlagenen Cremesuppen, sowie Schlagsahne und Desserts. Für kalte und warme Anwendungen geeignet. Warm halten in der Bain Marie bei max. 75°C.

# iSi Sahne kapseln.

---

Das perfekte Ergebnis erzielen Sie mit den original iSi Sahnekapseln!

- 7,5 g reines N<sub>2</sub>O
- Aus 100% wiederverwertbarem Stahl
- Einzeln elektronisch gewogen – mit Füllgarantie



# iSi Rapid Infusion.

Hinweis: Bitte beachten Sie die Gebrauchsanleitung des iSi Gerätes und der iSi Rapid Infusion Accessoires.

1. 0,5 L iSi Edelstahlflasche mit Zutaten befüllen. Max. Füllmenge laut Flaschenmarkierung beachten.
2. Ziehen Sie die Siebdichtung lagerrichtig auf das Sieb auf (in der Originalverpackung ist die Siebdichtung bereits auf das Sieb montiert).  
Hinweis: Feststoffe dürfen niemals in das Sieb gelegt werden, sondern lediglich in die Flasche.
3. Legen Sie das Sieb mit korrekt montierter Siebdichtung in das iSi Gerät ein.
4. Schrauben Sie das Entlüftungsrohr auf das Dosierventil des Gerätekopfes bis zum Anschlag auf.
5. Den Gerätekopf mit eingelegtem Kopfdichtungsring gerade und handfest auf die Edelstahlflasche aufschrauben.
6. Bringen Sie das Silikonrohr am Entlüftungsrohr an.

Hinweis: Beachten Sie die korrekte Einbaulage aller Rapid Infusion Bestandteile und setzen Sie unbedingt die Kopfdichtung in den Gerätekopf bevor Sie die Flasche mit dem Kopf verschrauben.



7. iSi Sahnekapsel lagerichtig in den Kapselhalter einlegen.
8. Kapselhalter mit eingelegter Kapsel auf den Gerätekopf aufschrauben, bis der gesamte Kapselinhalt eingeströmt ist.

Hinweis: Die Schüttelhäufigkeit und Ruhezeit variieren je nach Rezept.

⚠️ ACHTUNG: Bei Rapid Infusion Anwendungen die Flasche niemals liegend oder kopfüber anwenden und lagern!

9. Kapselhalter abschrauben und leere Kapsel der Wiederverwertung zuführen.
10. Das Gerät muss beim Entlasten auf einer geraden Oberfläche stehen. Drücken Sie den Hebel beim Entlasten vollkommen durch, sodass der Druck entweichen kann. Halten Sie das Silikonrohr beim Betätigen des Hebels in einen Behälter, damit Schaum bzw. Flüssigkeiten aufgefangen werden.

Hinweis: Vor der Verwendung sicherstellen, dass das Entlüftungsrohr fest aufgeschraubt ist und der feste Sitz des Silikonrohrs gegeben ist.

Hinweis: Bei Verwendung eines 1 L Gerätes die Schritte 7-9 mit einer weiteren iSi Sahnekapsel wiederholen.

- ⚠️ ACHTUNG: Gerät niemals kopfüber entlasten! Flüssigkeiten niemals über das Entlüftungsrohr entnehmen (Verstopfungsgefahr von Sieb und Kopf)!
11. Prüfen Sie durch Betätigen des Hebels vor dem Abschrauben des Gerätekopfes, ob das iSi Gerät vollständig druckentlastet ist. Gerätekopf von der iSi Edelstahlflasche abschrauben.
12. Sieb mit Siebdichtung entnehmen.
13. Die aromatisierte Flüssigkeit durch iSi Trichter & Sieb oder ein anderes feines Sieb in einen Behälter leeren.



7.



8.



9.



8.



11.

12.



10.



13.

## Drinks & mehr.

Dave Arnold

Dave Arnold wuchs in New York auf und befasste sich nach seinem Masterabschluss für bildende Künste an der School of the Arts der Columbia University mit dem Restaurantwesen. Im Rahmen eines Kunstprojektes sollte er eine 360°-Ansicht des Innenraums eines Ofens darstellen, wofür er einen klassischen Ofen mit Glaswänden nachbaute. Als er den Koch Wylie Dufresne kennenlernte, begeisterte sich Arnold noch mehr für die kulinarische Welt und widmete seine technischen und erfinderischen Fähigkeiten vor allem professionellen und privaten Kochanwendungen. 2004 gründete Arnold das Museum of Food and Drink in New York, das den Besuchern die Geschichte und Kultur der Nahrungsmittel näher bringen soll. Ab 2005 leitete er auf Wunsch des International Culinary Center, in dem das French Culinary Institute untergebracht ist, seine neue Abteilung für Küchentechnik bis zum Jahr 2013.

Dave Arnold tat sich mit der Restaurantgruppe Momofuku zusammen, um ein neues Unternehmen namens Booker & Dax zur Herstellung neuer Geräte für die Ernährungswissenschaft zu gründen; zudem machte Dave Arnold aus der Bartheke der Momofuku Ssam Bar eine technisch gut ausgerüstete Cocktail Lounge, das Booker & Dax bei Ssam.

Arnold schreibt Bewertungen von Geräten und Büchern sowie Beiträge für die New York Times, für Food & Wine und für Fast Company. Er hält regelmäßig Lesungen bei führenden Industriekonferenzen wie beispielsweise bei der National Restaurant Show und an Universitäten im ganzen Land, zum Beispiel an der Harvard University, sowie Vorlesungsreihen zum Thema Kochen. Gerade hat Dave Arnold einen zweifachen Buchvertrag mit Norton Publishing unterschrieben. In seinem ersten Buch wird er sich der Wissenschaft rund um Cocktails widmen.



Tipp von Dave Arnold:  
 „Orientieren Sie sich anfangs  
 exakt an Rezepten um mit der  
 Technik vertraut zu werden. Das  
 gibt Ihnen eine gute Ausgangs-  
 basis und es fällt Ihnen später  
 auch leichter selbst zu experi-  
 mentieren um herauszufinden,  
 welche Änderungen des Rezepts  
 sich wie auf das Ergebnis und  
 den Geschmack auswirken.“

Die Basisrezepte auf den folgenden Seiten  
 werden Ihnen den Einstieg in Rapid Infusion  
 für den Barbereich erleichtern.

# Rapid Infusion mit Wodka.



## Vanille Wodka.

### **Zutaten für ein 0,5 L iSi Gerät:**

495 ml Wodka  
 4 g Bourbon Vanilleschote

### **Zubereitung:**

Bourbon Vanilleschote auskratzen. Vanilleschote, Vanillemark und Wodka in ein 0,5 L iSi Gerät füllen. Rapid Infusion Accessoires laut Anleitung am iSi Gerät anbringen. 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben, iSi Gerät 5 Mal kräftig schütteln und 25 Minuten ruhen lassen. Danach das iSi Gerät durch Betätigen des Hebels rasch entlüften. Gerätekopf von der iSi Edelstahlflasche abschrauben und Sieb mit Siebdichtung entnehmen. Wodka durch iSi Trichter & Sieb in ein Glas leeren.



## Pfeffer Wodka.

### **Zutaten für ein 0,5 L iSi Gerät:**

400 ml Wodka  
 50 g schwarzer Pfeffer, geröstet

### **Zubereitung:**

Pfeffer mörsern und mit Wodka in ein 0,5 L iSi Gerät füllen. Rapid Infusion Accessoires laut Anleitung am iSi Gerät anbringen. 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben, iSi Gerät 5 Mal kräftig schütteln und 5 Minuten ruhen lassen. Danach das iSi Gerät durch Betätigen des Hebels rasch entlüften. Gerätekopf von der iSi Edelstahlflasche abschrauben und Sieb mit Siebdichtung entnehmen. Wodka durch iSi Trichter & Sieb in ein Glas leeren.

## Himbeer Wodka.

### **Zutaten für ein 0,5 L iSi Gerät:**

220 ml Wodka  
 250 g Himbeeren TK, aufgetaut

### **Zubereitung:**

Himbeeren abtropfen lassen und mit Wodka in ein 0,5 L iSi Gerät füllen. Rapid Infusion Accessoires laut Anleitung am iSi Gerät anbringen. 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben, iSi Gerät 5 Mal kräftig schütteln und 5 Minuten ruhen lassen. Danach das iSi Gerät durch Betätigen des Hebels rasch entlüften. Gerätekopf von der iSi Edelstahlflasche abschrauben und Sieb mit Siebdichtung entnehmen. Wodka durch iSi Trichter & Sieb in ein Glas leeren.

### **Hinweis:**

Alle Rezepte können auch mit weißem Rum anstatt Wodka zubereitet werden.

Auf den folgenden  
 Seiten finden Sie fünf  
 Rezepte, kreierte von  
 Dave Arnold und  
 voller Möglichkeiten  
 Ihrer Kreativität mit  
 Rapid Infusion freien  
 Lauf zu lassen!

## Jalapeño Tequila.

### **Zutaten für ein 0,5 L iSi Gerät:**

36 g grüne Jalapeños,  
dünne Scheiben,  
entkernt und vom  
Innenhäutchen befreit  
470 ml Blanco-Tequila, 40 % Vol.

### **Zubereitung:**

Alle Zutaten in ein 0,5 L iSi Gerät geben. Rapid Infusion Accessoires laut Anleitung am iSi Gerät anbringen. 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben, schütteln und durch Betätigen des Hebels rasch entlüften. 1 weitere iSi Sahnekapsel aufschrauben, 2 Minuten rasten lassen und durch Betätigen des Hebels rasch entlüften. 1 weitere Minute rasten lassen. Gerätekopf von der iSi Edelstahlflasche abschrauben und Sieb mit Siebdichtung entnehmen. Die aromatisierte Flüssigkeit durch iSi Trichter & Sieb in ein Glas leeren und nochmals 10 Minuten ruhen lassen.

Gewonnener Jalapeño Tequilla: mehr als 90 %



## Kurkuma Gin Sour.

**Zutaten**  
für ein 0,5 L iSi Gerät:  
**Kurkuma Gin:**

375 ml Tanqueray Gin  
75 g frischer Kurkuma,  
in 1 bis 2 mm dünne  
Scheiben geschnitten

**Cocktail:**

60 ml Kurkuma Gin  
22,5 ml frischer Limettensaft  
20 ml Läuterzucker (1:1)  
3 Tropfen 20%ige Kochsalzlösung  
1 ml Orangenbitter

**Zubereitung:**

**Kurkuma Gin:**

Alle Zutaten in ein 0,5 L iSi Gerät geben. Rapid Infusion Accessoires laut Anleitung am iSi Gerät anbringen. 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben und schütteln. 2 Minuten und 20 Sekunden rasten lassen und durch Betätigen des Hebels rasch entlüften.

Optional: 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben, schütteln und durch Betätigen des Hebels rasch entlüften. 1 weitere iSi Sahnekapsel aufschrauben, 2 Minuten rasten lassen und durch Betätigen des Hebels rasch entlüften. Bei 2 Kapseln und 2 Minuten entsteht ein dunkleres Produkt, das etwas ausgewogener ist.

Gerätekopf von der iSi Edelstahlflasche abschrauben und Sieb mit Siebdichtung entnehmen. Die aromatisierte Flüssigkeit durch iSi Trichter & Sieb in ein Glas leeren und nochmals 10 Minuten ruhen lassen.

Gewonnener Kurkuma Gin: 94 %

**Cocktail:**

Zutaten in einem Cocktail-Shaker mischen, Eis hinzufügen, schütteln und in einem eisgekühlten Champagnerglas servieren.



## Zitronengras Drink.

### Zutaten für ein 0,5 L iSi Gerät: Zitronengras Wodka:

- 300 ml Wodka 40 % Vol.
- 180 g frisches Zitronengras,  
in Scheiben geschnitten

### Cocktail:

- 58,5 ml Zitronengras-Wodka
- 12 ml geklärter Zitronensaft
- 18,75 ml Läuterzucker (1:1)
- 1 ml Rapid Black Pepper  
Bitter\*
- 76 ml gefiltertes Wasser

### Zubereitung:

#### Zitronengras Wodka:

Alle Zutaten in ein 0,5 L iSi Gerät geben. Rapid Infusion Accessoires laut Anleitung am iSi Gerät anbringen. 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben, schütteln und durch Betätigen des Hebels rasch entlüften. 1 weitere iSi Sahnekapsel aufschrauben, 3 Minuten rasten lassen und durch Betätigen des Hebels rasch entlüften. Gerätekopf von der iSi Edelstahlflasche abschrauben und Sieb mit Siebdichtung entnehmen. Die aromatisierte Flüssigkeit durch iSi Trichter & Sieb in ein Glas leeren und nochmals 10 Minuten ruhen lassen.

Gewonnener Zitronengras Wodka: mehr als 90 %

#### Cocktail:

Alle Zutaten mischen, auf -10 °C kühlen und mit Kohlensäure versetzen. In einer eisgekühlten Schaumweinflöte servieren.

\* Zutaten Rapid Black Pepper Bitter: 200 ml Wodka 40 % Vol., 15 g schwarzer Malabar Pfeffer, 15 g schwarzer Tellicherry Pfeffer, 5 g grüner Pfeffer, 3 g Paradieskörner, 2 g Kubeben-Pfeffer

Zubereitung Rapid Black Pepper Bitter: Gewürze grob mörsern und mit Wodka in ein 0,5 L iSi Gerät geben. Rapid Infusion mit 1 iSi Sahnekapsel und 5 Minuten Ruhezeit. Die infundierte Flüssigkeit durch einen Kaffeefilter filtern und restliche Flüssigkeit auspressen.



## Schokoladen Wodka.

### Zutaten für ein 0,5 L iSi Gerät: Schokoladen Wodka:

425 ml Wodka  
65 g Valrhona  
Kakaobohnen

### Cocktail:

Schokolade Wodka  
Zitronensaft  
Läuterzucker (1:1)  
Kandierter Ingwer  
Prise Salz

### Zubereitung:

#### Schokoladen Wodka:

Alle Zutaten in ein 0,5 L iSi Gerät geben. Rapid Infusion Accessoires laut Anleitung am iSi Gerät anbringen. 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben, schütteln und durch Betätigen des Hebels rasch entlüften. 1 weitere iSi Sahnekapsel aufschrauben, 1 Minute schütteln und 20 Sekunden ruhen lassen. Durch Betätigen des Hebels rasch entlüften. 1 weitere Minute ruhen lassen. Gerätekopf von der iSi Edelstahlflasche abschrauben und Sieb mit Siebdichtung entnehmen. Die aromatisierte Flüssigkeit durch iSi Trichter & Sieb in ein Glas leeren. Schokoladen Wodka nochmals durch einen Kaffeefilter gießen und mehrere Minuten ruhen lassen. Die gebrauchten Kakaobohnen sind nicht mehr weiter verwendbar, sie sind nur noch bitter.

Gewonnener Schokoladen Wodka: mehr als 90 %

#### Cocktail:

2 Teile Schokolade Wodka,  $\frac{1}{4}$  Teil Zitronensaft,  $\frac{1}{8}$  bis  $\frac{1}{2}$  Teil Läuterzucker und eine Prise Salz mischen. Kurz mit Eis umrühren, durch ein Sieb in ein Retro-Glas gießen und mit kandiertem Ingwer garnieren.

Trotz der ungesüßten Kakaobohnen wird für dieses Rezept kaum Zucker benötigt, da die Bitterkeit durch das Infusionsverfahren stark reduziert wird.



## Rapid Orange Bitter.

### Zutaten für ein 0,5 L iSi Gerät:

350 ml Wodka 40% Vol.  
 25 g frische Orangenschale  
 (ohne weiße Haut)  
 25 g getrocknete  
 Orangenschale  
 (am besten von  
 Bitterorangen)  
 25 g getrocknete  
 Zitronenschale  
 25 g getrocknete  
 Grapefruitschale  
 0,2 g ganze Nelken (3 Stück)  
 2,5 g Grüner-Kardamom-  
 Samen ohne Hülse  
 2 g Kümmelsamen  
 2,5 g Quassia Borke  
 (Bitterholz)  
 5 g getrocknete  
 Enzianwurzel

### Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten (alles außer der frischen Orangenschale und dem Wodka) in einer Gewürzmühle auf die Größe ganzer Pfefferkörner zerkleinern. Gewürzmischung, Wodka und frische Orangenschale in ein 0,5 L iSi Gerät geben. Rapid Infusion Accessoires laut Anleitung am iSi Gerät anbringen. 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben und schütteln. Das iSi Gerät 20 Minuten lang in köchelndes Wasser (max. 75°C) stellen. Anschließend 5 Minuten lang in Eiswasser stellen und dann das iSi Gerät durch Betätigen des Hebels rasch entlüften. Gerätekopf von der iSi Edelstahlflasche abschrauben und Sieb mit Siebdichtung entnehmen. Die infundierte Flüssigkeit durch iSi Trichter & Sieb in ein Glas leeren. Die Schalen der Früchte haben fast die gesamte Flüssigkeit aufgenommen. Diese in einen Passierbeutel geben und ausdrücken.

Gewonnener Rapid Orange Bitter: 52%

Wenn man versucht mehr Flüssigkeit zu gewinnen, wird das Produkt bitterer und es hat weniger Aroma.



# KÜCHE

„Kulinarik ist meine ganze Leidenschaft. Neue Trends erkennen, sie erforschen, und dann mit der Technik von iSi umsetzen. Das ist meine Passion.“



## Geschmacks- erlebnisse schaffen.

„Die Möglichkeiten, die sich dank Rapid Infusion für jeden Koch ergeben, sind unbegrenzt. Jeder kann in kürzester Zeit neue Geschmackserlebnisse kreieren, und das mit einfachen genauso wie mit komplizierten Rezepten. Außerdem stellt Rapid Infusion die perfekte Verbindung zu anderen modernen Kochtechniken, wie dem Sous-vide-Garen, dar.“

Christoph Moser, iSi Global Culinary Ambassador

# Tipps von Christoph Moser.

1. Die Temperatur spielt bei Rapid Infusion eine wichtige Rolle. Verwenden Sie Zutaten bei Raumtemperatur, um so viel Aroma wie möglich in die Flüssigkeit zu infusionieren. Möchten Sie hingegen die Feststoffe wie z.B. Himbeeren weiter verwenden, empfiehlt es sich diese gekühlt in die iSi Flasche einzufüllen. Die Feststoffe nehmen so das Aroma der Flüssigkeit auf. Der infusionierte Geschmack der Flüssigkeit fällt hingegen weniger intensiv als bei Raumtemperatur aus.
2. Die Füllhöhe im iSi Gerät bestimmt den Druck. Achten Sie daher stets auf die Markierungslinie für die maximale Füllhöhe, um bestmögliche Ergebnisse zu erzielen.
3. Damit eine Zutat den Geschmack der anderen annimmt, müssen sie über einen gewissen Zeitraum dem Druck im iSi Gerät ausgesetzt sein. Deshalb ist es wichtig, die angegebenen Ruhezeiten zu beachten.
4. Nur bei schneller Entlüftung läuft der Rapid Infusion Prozess im iSi Gerät auch wirklich perfekt ab.

Auf den folgenden Seiten finden Sie einige Basisrezepte. Sie werden Ihnen zeigen, wie Sie mit Rapid Infusion die Geschmacksvielfalt in Ihre Küche bringen.

## Rapid Infusion mit Öl.



### Zitronen Olivenöl.

**Zutaten für ein 0,5 L iSi Gerät:**

250 ml Olivenöl  
200 g Zitronen

**Zubereitung:**

Zitronen mit der Handfläche auf einer festen Unterlage rollen, achteln und mit Olivenöl in ein 0,5 L iSi Gerät füllen. Rapid Infusion Accessoires laut Anleitung am iSi Gerät anbringen. 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben, iSi Gerät 5 Mal kräftig schütteln und 15 Minuten ruhen lassen. Danach das iSi Gerät durch Betätigen des Hebels rasch entlüften. Gerätekopf von der iSi Edelstahlflasche abschrauben und Sieb mit Siebdichtung entnehmen. Olivenöl durch iSi Trichter & Sieb in ein Glas leeren.

### Knoblauch Olivenöl.

**Zutaten für ein 0,5 L iSi Gerät:**

370 ml Olivenöl  
100 g Knoblauch

**Zubereitung:**

Knoblauch schälen und pürieren. Knoblauchpüree und Olivenöl in ein 0,5 L iSi Gerät füllen. Rapid Infusion Accessoires laut Anleitung am iSi Gerät anbringen. 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben, iSi Gerät 5 Mal kräftig schütteln und 15 Minuten ruhen lassen. Danach das iSi Gerät durch Betätigen des Hebels rasch entlüften. Gerätekopf von der iSi Edelstahlflasche abschrauben und Sieb mit Siebdichtung entnehmen. Olivenöl durch iSi Trichter & Sieb in ein Glas leeren.



### Rosmarin Olivenöl.

**Zutaten für ein 0,5 L iSi Gerät:**

400 ml Olivenöl  
30 g Rosmarin (nur die Nadeln)

**Zubereitung:**

Rosmarinnadeln grob hacken und mit Olivenöl in ein 0,5 L iSi Gerät füllen. Rapid Infusion Accessoires laut Anleitung am iSi Gerät anbringen. 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben, 1 Mal schütteln und 15 Minuten ruhen lassen. Danach das iSi Gerät durch Betätigen des Hebels rasch entlüften. Gerätekopf von der iSi Edelstahlflasche abschrauben und Sieb mit Siebdichtung entnehmen. Olivenöl durch iSi Trichter & Sieb in ein Glas leeren.

### Chili Olivenöl.

**Zutaten für ein 0,5 L iSi Gerät:**

495 ml Olivenöl  
10 g Chilis

**Zubereitung:**

Chilis entkernen und in Ringe schneiden. Chiliringe und Olivenöl in ein 0,5 L iSi Gerät füllen. Rapid Infusion Accessoires laut Anleitung am iSi Gerät anbringen. 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben, iSi Gerät 5 Mal kräftig schütteln und 5 Minuten ruhen lassen. Danach das iSi Gerät durch Betätigen des Hebels rasch entlüften. Gerätekopf von der iSi Edelstahlflasche abschrauben und Sieb mit Siebdichtung entnehmen. Olivenöl durch iSi Trichter & Sieb in ein Glas leeren.

**Hinweis:**

Alle Rezepte können auch mit Rapsöl anstatt Olivenöl zubereitet werden.



## Rapid Infusion mit Essig.

### Thymian Essig.

#### **Zutaten für ein 0,5 L iSi Gerät:**

450 ml weißer Balsamico Essig  
35 g Thymian

#### **Zubereitung:**

Thymian grob schneiden und mit weißem Balsamico Essig in ein 0,5 L iSi Gerät füllen. Rapid Infusion Accessoires laut Anleitung am iSi Gerät anbringen. 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben, iSi Gerät 5 Mal kräftig schütteln und 15 Minuten ruhen lassen. Danach das iSi Gerät durch Betätigen des Hebels rasch entlüften. Gerätekopf von der iSi Edelstahlflasche abschrauben und Sieb mit Siebdichtung entnehmen. Essig durch iSi Trichter & Sieb in ein Glas leeren.

### Himbeer-Essig.

#### **Zutaten für ein 0,5 L iSi Gerät:**

330 ml weißer Balsamico Essig  
150 g Himbeeren TK, aufgetaut

#### **Zubereitung:**

Himbeeren abtropfen lassen und mit weißem Balsamico Essig in ein 0,5 L iSi Gerät füllen. Rapid Infusion Accessoires laut Anleitung am iSi Gerät anbringen. 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben, iSi Gerät 5 Mal kräftig schütteln und 15 Minuten ruhen lassen. Danach das iSi Gerät durch Betätigen des Hebels rasch entlüften. Gerätekopf von der iSi Edelstahlflasche abschrauben und Sieb mit Siebdichtung entnehmen. Essig durch iSi Trichter & Sieb in ein Glas leeren.

### Tomaten Essig.

#### **Zutaten für ein 0,5 L iSi Gerät:**

300 ml weißer Balsamico Essig  
150 g getrocknete Tomaten

#### **Zubereitung:**

Getrocknete Tomaten schneiden und mit weißem Balsamico Essig in ein 0,5 L iSi Gerät füllen. Rapid Infusion Accessoires laut Anleitung am iSi Gerät anbringen. 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben, iSi Gerät 5 Mal kräftig schütteln und 15 Minuten ruhen lassen. Danach das iSi Gerät durch Betätigen des Hebels rasch entlüften. Gerätekopf von der iSi Edelstahlflasche abschrauben und Sieb mit Siebdichtung entnehmen. Essig durch iSi Trichter & Sieb in ein Glas leeren.

### Pfefferminz-Essig.

#### **Zutaten für ein 0,5 L iSi Gerät:**

420 ml weißer Balsamico Essig  
30 g Pfefferminze

#### **Zubereitung:**

Pfefferminze grob reißen und mit weißem Balsamico Essig in ein 0,5 L iSi Gerät füllen. Rapid Infusion Accessoires laut Anleitung am iSi Gerät anbringen. 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben, iSi Gerät 5 Mal kräftig schütteln und 15 Minuten ruhen lassen. Danach das iSi Gerät durch Betätigen des Hebels rasch entlüften. Gerätekopf von der iSi Edelstahlflasche abschrauben und Sieb mit Siebdichtung entnehmen. Essig durch iSi Trichter & Sieb in ein Glas leeren.

## Rapid Infusion mit Läuterzucker.

### Orangen Läuterzucker.

#### **Zutaten für ein 0,5 L iSi Gerät:**

430 ml Läuterzucker  
70 g Orangenzesten

#### **Zubereitung:**

Orangenzesten und Läuterzucker in ein 0,5 L iSi Gerät füllen. Rapid Infusion Accessoires laut Anleitung am iSi Gerät anbringen. 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben und 15 Minuten ruhen lassen. Danach das iSi Gerät durch Betätigen des Hebels rasch entlüften. Gerätekopf von der iSi Edelstahlflasche abschrauben und Sieb mit Siebdichtung entnehmen. Läuterzucker durch iSi Trichter & Sieb in ein Glas leeren.

### Kakao Läuterzucker.

#### **Zutaten für ein 0,5 L iSi Gerät:**

420 ml Läuterzucker  
70 g Kakaobohnen, geröstet

#### **Zubereitung:**

Kakaobohnen grob hacken und mit Läuterzucker in ein 0,5 L iSi Gerät füllen. Rapid Infusion Accessoires laut Anleitung am iSi Gerät anbringen. 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben, iSi Gerät 5 Mal kräftig schütteln und 15 Minuten ruhen lassen. Danach das iSi Gerät durch Betätigen des Hebels rasch entlüften. Gerätekopf von der iSi Edelstahlflasche abschrauben und Sieb mit Siebdichtung entnehmen. Läuterzucker durch iSi Trichter & Sieb in ein Glas leeren.

### Lavendel Läuterzucker.

#### **Zutaten für ein 0,5 L iSi Gerät:**

430 ml Läuterzucker  
15 g Lavendel, getrocknet

#### **Zubereitung:**

Lavendel mörsern und mit Läuterzucker in ein 0,5 L iSi Gerät füllen. Rapid Infusion Accessoires laut Anleitung am iSi Gerät anbringen. 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben, iSi Gerät 5 Mal kräftig schütteln und 5 Minuten ruhen lassen. Danach das iSi Gerät durch Betätigen des Hebels rasch entlüften. Gerätekopf von der iSi Edelstahlflasche abschrauben und Sieb mit Siebdichtung entnehmen. Läuterzucker durch iSi Trichter & Sieb in ein Glas leeren.

Auf den nun folgenden Seiten finden Sie fünf Rezepte von Christoph Moser, mit deren Hilfe Sie Ihre kulinarische Kreativität ausleben können!



**Zutaten**  
für ein 0,5 L iSi Gerät:

4 Wachteleier  
50 ml Essig  
0,5 L Wasser  
200 g Kartoffeln  
200 ml Pflanzenöl  
200 g Frankfurter Kräuter  
(Sauerampfer, Dille,  
Kresse, Borretsch,  
Petersilie)  
300 ml Olivenöl  
250 ml Sahne  
20 g Gartenkresse

**Zubereitung:**

Wachteleier im Essigwasser pochieren. Kartoffeln schälen, in Juliennestreifen schneiden und im Pflanzenöl kross frittieren.

**Rapid Infusion:**

300 ml Olivenöl mit den Frankfurter-Kräutern in ein 0,5 L iSi Gerät füllen. Rapid Infusion Accessoire laut Anleitung am iSi Gerät anbringen. 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben und 10 - 15 Minuten ruhen lassen. Danach das iSi Gerät durch Betätigen des Hebels rasch entlüften. Gerätekopf von der iSi Edelstahlflasche abschrauben und Sieb mit Siebdichtung entnehmen. Olivenöl durch iSi Trichter & Sieb in ein Glas leeren und 50 ml Olivenöl mit 4 Pipetten aufziehen.

**Espuma:**

Die abgeseihten Kräuter, die restlichen 250 ml vom Kräuterolivenöl und die Sahne im Standmixer fein pürieren. Durch iSi Trichter & Sieb in ein 0,5 L iSi Gerät passieren, 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben und kräftig schütteln. Im Kühlschrank 1-2 Stunden kühlen.

Pochiertes Wachtelei /  
Frankfurter Grüne-Sauce-Espuma /  
Kräuterolivenöl / Kartoffelstroh.



**Zutaten**  
für ein 0,5 L iSi Gerät:

400 g Lammkarree  
150 g Zitronenthymian  
150 g Rosmarin  
¼ Knoblauchzehe  
200 ml Olivenöl  
120 g vorblanchierte  
Sojabohnen  
60 g Pfifferlinge  
(Eierschwammerl)  
60 g Kräuterseitlinge  
50 g Bauchspeck  
50 g Zwiebellauch  
(Frühlingszwiebel)  
20 ml Pflanzenöl  
2 g Pfeffer  
2 g Salz  
2 weiße Pfirsiche  
150 ml Wasser  
150 g Zucker  
200 g Minze  
20 g Asia Kresse

**Zubereitung:**

**Rapid Infusion:**

Das Olivenöl mit Zitronenthymian, Rosmarin und dem Knoblauch in ein 0,5 L iSi Gerät füllen. Rapid Infusion Accessoires laut Anleitung am iSi Gerät anbringen. 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben und 15 Minuten ruhen lassen. Danach das iSi Gerät durch Betätigen des Hebels rasch entlüften. Gerätekopf von der iSi Edelstahlflasche abschrauben und Sieb mit Siebdichtung entnehmen. Das Olivenöl durch iSi Trichter & Sieb in ein Glas leeren.

Das Olivenöl mit dem Lammkarree in einen Vakuumbbeutel geben, vakuumieren und bei 58 °C im Wasserbad Sous-vide garen. Vor dem Anrichten auf einer heißen Grillplatte kurz anbraten.

Bauchspeck und Zwiebellauch fein schneiden und in Pflanzenöl glasig dünsten. Pfifferlinge und Kräuterseitlinge klein schneiden und hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen, Sojabohnen untermengen und feingehackte Petersilie dazugeben.

**Rapid Infusion:**

Wasser und Zucker in einem Topf aufkochen und solange kochen lassen bis sich der Zucker gelöst hat. Den Läuterzucker auskühlen lassen und anschließend mit der Minze in ein 0,5 L iSi Gerät geben. Rapid Infusion Accessoires laut Anleitung am iSi Gerät anbringen. 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben und 15 Minuten ruhen lassen. Danach das iSi Gerät durch Betätigen des Hebels rasch entlüften. Gerätekopf von der iSi Edelstahlflasche abschrauben und Sieb mit Siebdichtung entnehmen. Den Läuterzucker durch iSi Trichter & Sieb in ein Glas leeren.

Die Pfirsiche halbieren, entkernen und mit dem Minz-Läuterzucker in einen Vakuumbbeutel geben. Im Wasserbad bei 42 °C Sous-vide garen. Vor dem Anrichten auf einer heißen Grillplatte kurz anbraten.

Lammkarree / Weißer Pfirsich /  
Minz-Läuterzucker /  
Bohnen-Pilz-Salsa.



**Zutaten**  
für ein 0,5 L iSi Gerät:

400 g Roastbeef  
150 g Rosmarin  
100 g Zitronenthymian  
900 ml Olivenöl  
4 g Tasmanischer Berg  
pfeffer, gemörsert  
1 Knoblauchzehe  
125 ml Sojasauce  
200 ml Kalbsfond  
25 g Zitronenschale  
200 ml Sahne  
100 g junge Erbsen  
150 g Kartoffeln  
2 g Salz  
1 g Muskat  
100 g Minze  
200 g Nadelbohnen  
200 g Bohnenkraut  
½ Chilischote  
100 g Sesam  
75 g brauner Zucker  
100 g Zuckerschoten  
50 g Erbsensprossen

**Zubereitung:**

**Rapid Infusion:**

200 ml Olivenöl, Rosmarin, Zitronenthymian, tasmanischen Pfeffer, ½ Knoblauchzehe und die Zitronenschale in ein 0,5 L iSi Gerät füllen. Rapid Infusion Accessoires laut Anleitung am iSi Gerät anbringen. 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben und 15 Minuten ruhen lassen. Danach das iSi Gerät durch Betätigen des Hebels rasch entlüften. Gerätekopf von der iSi Edelstahlflasche abschrauben und Sieb mit Siebdichtung entnehmen. Das Olivenöl durch iSi Trichter & Sieb in ein Glas leeren.

Das Olivenöl mit dem Roastbeef in einem Vakuumbeutel vakuumieren. Im Wasserbad bei 58 °C 2 Stunden Sous-vide garen. Vor dem Anrichten auf einer heißen Grillplatte kurz anbraten. Sojasauce, Kalbsfond und die abgeseihten Kräuter einreduzieren.

**Rapid Infusion:**

400 ml Olivenöl und Minze in ein 0,5 L iSi Gerät füllen. Rapid Infusion Accessoires laut Anleitung am iSi Gerät anbringen. 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben und 15 Minuten ruhen lassen. Danach das iSi Gerät durch Betätigen des Hebels rasch entlüften. Gerätekopf von der iSi Edelstahlflasche abschrauben und Sieb mit Siebdichtung entnehmen. Das Olivenöl durch iSi Trichter & Sieb in ein Glas leeren.

**Espuma:**

Kartoffeln schälen, weichkochen und mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken. Erbsen blanchieren und mit einem Standmixer fein pürieren. Sahne erhitzen mit Kartoffeln und Erbsenpüree vermengen und mit Salz, Muskat und 50 ml Minzöl abschmecken. Durch iSi Trichter & Sieb in ein 0,5 L iSi Gerät füllen. 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben und kräftig schütteln. Das iSi Gerät bei max. 75 °C in der Bain-Marie oder im Wasserbad warm halten.

**Rapid Infusion:**

300 ml Olivenöl, Bohnenkraut, Chilischote, ½ Knoblauchzehe in ein 0,5 L iSi Gerät füllen. Rapid Infusion Accessoires laut Anleitung am iSi Gerät anbringen. 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben und 15 Minuten ruhen lassen. Danach das iSi Gerät durch Betätigen des Hebels rasch entlüften. Gerätekopf von der iSi Edelstahlflasche abschrauben und Sieb mit Siebdichtung entnehmen. Das Olivenöl durch iSi Trichter & Sieb in ein Glas leeren.

Nadelbohnen blanchieren und in etwas Bohnenkraut-olivienöl anbraten.

75 g Sesam mit braunem Zucker und Sojasauce pürieren und den restlichen Sesam unterrühren. Zuckerschoten blanchieren.

Roastbeef /  
Erbsen Espuma /  
Minzöl / Sesam.



**Zutaten**  
für ein 0,5 L iSi Gerät:

300 g Mango  
100 ml Orangensaft  
100 g Panna Cotta  
500 ml Läuterzucker  
2 Vanilleschoten  
13 g Gellan Textur  
250 ml Kakaolikör  
½ Chilischote  
50 g Kakaobohnen (Bruch)  
1 Tonkabohne  
300 ml Sahne  
150 g Minze  
100 g Limettenschale  
50 ml Limettensaft  
100 g Zucker  
40 g Haselnüsse  
150 g Mandeln  
100 g Schokolade

**Zubereitung:**

**Rapid Infusion:**

Mango schälen und würfeln. Orangensaft, 100 ml Läuterzucker und 1 ausgekratzte Vanilleschote in ein 0,5 L iSi Gerät füllen. Rapid Infusion Accessoires laut Anleitung am iSi Gerät anbringen. 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben und 15 Minuten ruhen lassen. Danach das iSi Gerät durch Betätigen des Hebels rasch entlüften. Gerätekopf von der iSi Edelstahlflasche abschrauben und Sieb mit Siebdichtung entnehmen. Den Mangosaft durch iSi Trichter & Sieb in ein Glas leeren.

Mangosaft mit 8 g Gellan Textur vermischen, aufkochen lassen. In den Außenring der Cannelloni-Form gießen und im Kühlschrank erkalten lassen. Das warme Panna Cotta in die Mitte der Cannelloni-Form gießen und wieder im Kühlschrank erkalten lassen.

**Rapid Infusion:**

Kakaolikör, 200 ml Läuterzucker, Chilischote, Kakaobohnen, ausgekratzte Vanilleschote und geriebene Tonkabohne in ein 0,5 L iSi Gerät füllen. Rapid Infusion Accessoires laut Anleitung am iSi Gerät anbringen. 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben und 15 Minuten ruhen lassen. Danach das iSi Gerät durch Betätigen des Hebels rasch entlüften. Gerätekopf von der iSi Edelstahlflasche abschrauben und Sieb mit Siebdichtung entnehmen. Den Kakaolikör durch iSi Trichter & Sieb in ein Glas leeren.

**Espuma:**

Den Kakaolikör mit der Sahne in ein 0,5 L iSi Gerät füllen. 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben und kräftig schütteln. Im Kühlschrank mind. 6 Stunden kühlen.

**Rapid Infusion:**

200 ml Läuterzucker mit der Minze, Limettenschale und dem Limettensaft in ein 0,5 L iSi Gerät füllen. Rapid Infusion Accessoires laut Anleitung am iSi Gerät anbringen. 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben und 15 Minuten ruhen lassen. Danach das iSi Gerät durch Betätigen des Hebels rasch entlüften. Gerätekopf von der iSi Edelstahlflasche abschrauben und Sieb mit Siebdichtung entnehmen. Den Limettensaft durch iSi Trichter & Sieb in ein Glas leeren.

Den Limettensaft mit 5 g Gellan Textur aufkochen und in eine Form gießen. Erkalten lassen und aufschneiden.

Haselnüsse und Mandel hacken. Zucker in einem Topf karamellisieren und gehackte Nüsse dazugeben. Schokolade über dem Wasserbad schmelzen und in die Nussmasse unterrühren. Masse erkalten lassen und fein hacken.

Mango Cannelloni / Kakao Espuma /  
Limetten-Minz-Emulsion Gelee /  
Haselnusscrumble.



**Zutaten**  
für ein 0,5 L iSi Gerät:

200 g Pfirsiche  
 200 ml Wasser  
 200 g Zucker  
 2 Vanilleschoten  
 50 g Zitronenmelisse  
 50 g Minze  
 250 g Himbeeren  
 50 g Zitronenschale  
 250 ml Sahne  
 200 g Joghurt  
 50 ml Vanillesirup  
 Minze zum Garnieren

**Zubereitung:**

Wasser und Zucker in einem Topf aufkochen und solange kochen lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Läuterzucker auskühlen lassen.

**Rapid Infusion:**

Pfirsiche halbieren, entkernen und in kleine Stücke schneiden. 200 ml Läuterzucker, 1 ausgekratzte Vanilleschote, Zitronenmelisse, Minze und Pfirsichstücke in ein 0,5 L iSi Gerät füllen. Rapid Infusion Accessoires laut Anleitung am iSi Gerät anbringen. 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben und 15 Minuten ruhen lassen. Danach das iSi Gerät durch Betätigen des Hebels rasch entlüften. Gerätekopf von der iSi Edelstahlflasche abschrauben und Sieb mit Siebdichtung entnehmen. Die versetzten Pfirsiche im iSi Trichter & Sieb auffangen.

**Rapid Infusion:**

Himbeeren, 200 ml Läuterzucker, 1 ausgekratzte Vanilleschote und Zitronenschale in ein 0,5 L Gerät füllen. Rapid Infusion Accessoires laut Anleitung am iSi Gerät anbringen. 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben und 15 Minuten ruhen lassen. Danach das iSi Gerät durch Betätigen des Hebels rasch entlüften. Gerätekopf von der iSi Edelstahlflasche abschrauben und Sieb mit Siebdichtung entnehmen. Die versetzten Himbeeren im iSi Trichter & Sieb auffangen.

Himbeeren pürieren und passieren.

**Espuma:**

Sahne, Joghurt und Vanillesirup in ein 0,5 L iSi Gerät füllen, 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben und kräftig schütteln. Im Kühlschrank 1-2 Stunden kühlen.

Pfirsich Melba /  
 Himbeer-Emulsion /  
 Vanille Espuma.



# Kontakt.

**iSi GmbH**  
Kürschnergasse 4  
A-1217 Wien  
T +43(1)250 99-0  
info@isi.com  
www.isi.com/culinary

**Distribution Deutschland**  
**iSi Deutschland GmbH**  
Mittelitterstraße 12-16  
D-42719 Solingen  
T +49 (212) 397-0  
isideutschland@isi.com  
www.isi.com/culinary/de

**Imported and distributed by**  
**iSi North America, Inc.**  
175 Route 46 West  
Fairfield, NJ 07004, U.S.A  
Phone +1 (973) 227-2426  
Phone +1 (800) 447-2426  
isinorthamerica@isi.com  
www.isi.com/culinary/us

**isi**

Inspiring food.