



...ALLES KÄSE
...TOUT LE FROMAGE
...TUTTO FORMAGGIO
...TOUT CHASCHÖL

ALS GAST BEGRÜSSEN WIR:
KÄSEMEISTER MARZELL GWERDER-ITEN

MENU



KÄSE-DEGUSTATION



GEBACKENER CHEVRE MIT FEIGEN, MACADAMIA-KROKANT UND HONIG



CARAMEL-MANDEL-VINAIGRETTE MIT GEBACKENEN PEPERONI UND FRISCHKÄSE-NOCKEN



KALBSSTEAK MIT GORGONZOLA
NUDELN

TOMATEN MIT KRÄUTER-SOUFFLÉ-FÜLLUNG



BRATAPFEL-MOUSSE
KÄSE-FRÜCHTE-TASCHEN MIT KROKANT



Chäsladä Unterägeri



Käseseister Marzell Gwerder-Iten

DIE KÄSESORTEN

Frischkäse

Ausschlaggebend für die Einordnung als Frischkäse ist das Alter. Einige Sorten sind fast direkt nach der Gerinnung verzehrfertig und schnell verderblich. Sie haben keine Rinde, sind weiss, glänzend und sehr saftig, Der Geschmack variiert zwischen mild, milchig, erfrischend, cremig, zitronig, süss und sauer. ZB: Ricotta, Mozzarella di Bufala, Burrata.

Weichkäse

Je nach Sorte reifen Weichkäse zwischen drei Wochen und drei Monaten und erreichen eine gummiartige bis flüssige Konsistenz. Sie entwickeln unterschiedlich farbige Rinden und Geschmacksnoten: vom buttrigen Waldpilzaroma bis hin eher strengen Käsesorten, die nach Bauernhof und Rauchnoten schmecken. Häufig unterscheidet man Weichkäse mit Edelpilzrinde und Weichkäse mit gewaschener oder geschmierter Rinde.

ZB: Epoisses, Reblochon, Camembert, Taleggio.

Hartkäse

Hartkäse ist im Vergleich zu anderen Käsearten fester in seiner Konsistenz. Je nach Sorte variiert er zwischen bröckelig über elastisch bis hin zu körnig. Die ältesten Käsesorten reifen mehrere Jahre lang und sind kräftig und komplex im Geschmack.

ZB: Red Leicester, Comté, Amber Mist, Pecorino Romano, Mimolette, Parmigiano Reggiano.

Blauschimmelkäse

Wie kleine Adern durchziehen die Schimmelpilze den Käse. Trotz des Namens sind Blauschimmelkäse nicht immer blau. Sie können mit unterschiedlich farbigen Schimmelpilzen von blau über grau und grün bis hin zu schwarz durchsetzt sein. Die Rinde ist feucht oder krustig, die Konsistenz reicht von kompakt und grobkörnig bis hin zu cremig und klebrig Und der Geschmack? Ist salzig und würzig mit metallischen Noten.

ZB: Gorgonzola Dolce/Piccante, Fourme d'Ambert, Montagnolo, Stilton, Roquefort.

Ziegenkäse

Wie der Name schon sagt, werden diese Käse aus Ziegenmilch hergestellt. Die Sorten reichen von frisch und cremig bis hin zu gereift und bröckelig, wobei für alle Ziegenkäse ein herber, erdiger Geschmack charakteristisch ist. Die stärksten Sorten werden zum Teil als stinkig, nach Wild oder nach Stall schmeckend bezeichnet.

ZB: Crottin de Chavignol, Sainte-Maure de Touraine, La Tur.



VORSPEISE 1

Gebackener Chèvre mit Feigen, Macadamia-Krokant und Honig

Menge für 4 Personen

	Zutaten
50 g	Macadamianusskerne
2 EL	Brauner Zucker
8	Feigen
4	Chèvre
12	Baguettescheiben
3 EL	Honig
	Olivenöl zum Bestreichen
	Frische Minze zum Garnieren



Den Backofen auf 180°C mit Umluft vorheizen.

Die Macadamianüsse grob hacken und in einer trockenen Pfanne ohne Fettzugabe duftend rösten.

Den Zucker hinzufügen, karamellisieren lassen und dabei mit den Nüssen verschwenken. Auf Backpapier abkühlen lassen (ggf. wieder auseinanderbrechen).

Die Feigen waschen. Die Chèvre in eine Auflaufform legen und die Feigen ringsum verteilen.

Die Brotscheiben mit Olivenöl bepinseln.

Käse, Feigen und Brotscheiben im Backofen ca. 25 Minuten backen, bis der Käse innen flüssig ist. Die Brote herausnehmen, sobald sie schön gebräunt und knusprig sind.

Den Käse auf einen Teller umsetzen, die Feigen halbieren und rundherum verteilen. Die Macadamianüsse darüber verteilen und alles mit dem Honig beträufeln.

Mit Minze garnieren und die Baguettescheiben dazu servieren.

VORSPEISE 2

Caramel-Mandel-Vinaigrette mit gebackenen Peperoni und Frischkäse-Nocken

Menge für 4 Personen

Zutaten

Caramel-Mandel-Vinaigrette:

40 g Mandelblättchen
50 g Zucker
½ dl Gemüsebouillon
6 EL Zitronensaft
2 EL Balsamicoessig
1 dl Olivenöl
Salz
Schwarzer Pfeffer aus Mühle

Peperoni:

4 Peperoni mittelgross, rot
2 Peperoni mittelgross gelb

Frischkäse-Nocken:

50 g Mandelblättchen
200 g Doppelrahmfrischkäse

Anrichten:

40 g Rucola
½ Bund Basilikum



Für die Vinaigrette in einer trockenen Pfanne ohne Fettzugabe die Mandelblättchen leicht rösten. Auf einen Teller geben.

In einer kleinen Pfanne den Zucker bei Mittelhitze langsam zu goldbraunem Caramel schmelzen lassen.

Inzwischen die Bouillon, den Zitronensaft und den Balsamicoessig mischen. Zum fertigen Caramel giessen und alles aufkochen. Das Olivenöl beifügen und die Vinaigrette 1 Minute leise kochen lassen. Die Vinaigrette vom Feuer nehmen und die Mandelblättchen beifügen. Abkühlen lassen.

Den Backofen auf 230°C vorheizen. Ein grosses Blech mit Backpapier belegen.

Die Peperoni vierteln und Kerne sowie Scheidewände entfernen. Die Peperoni mit der Hautseite nach oben auf das vorbereitete Blech legen. Im 230° heissen Ofen im oberen Drittel so lange rösten, bis die Haut dunkle Blasen wirft. Herausnehmen, mit einem feuchten Tuch decken und 5 Minuten stehen lassen, Anschliessend sorgfältig mit Hilfe eines spitzen Messers die Haut abziehen. Die Peperoni mit Klarsichtfolie bedeckt bei Zimmertemperatur beiseitestellen.

Für die Nocken in einer trockenen Pfanne ohne Fettzugabe die Mandelblättchen golden rösten. Dann in einen tiefen Teller geben, etwas abkühlen lassen und danach mit den Fingern grob zerbröckeln.



Aus der Frischkäsemasse mit Hilfe von 2 Esslöffel, die man zuerst in heisses Wasser taucht, 4 schöne, grosse Nocken abstechen. Diese in der Mandelmasse wälzen. Auf einen Teller setzen und bis zum Servieren kühl stellen.

Den Rucola waschen und trockenschleudern. Das Basilikum fein hacken. Zur Caramel-Mandel-Vinaigrette geben.

Vor dem Servieren die Peperoni auf Teller anrichten. In die Mitte je 1 Frischkäse-Nocke setzen. Den Rucola rund um die Peperoni verteilen.

Alles mit der Caramel-Mandel-Vinaigrette beträufeln.



HAUPTGANG

Kalbssteak mit Gorgonzola

Menge für 4 Personen)

	Zutaten
8	dünne Kalbssteak
2 ½ dl	Vollrahm
	glatte Petersilie
1	Zwiebel
150-200g	Kirschtomaten
	Etwas trockener Weisswein
	Salz
	Frischgemahlener schwarzer Pfeffer
	Etwas geriebener Parmesan
150 g	Gorgonzola
	Etwas Mehl
2 EL	Olivenöl
1 EL	Butter



Kirschtomaten in kleine Stücke schneiden und Zwiebel in feine Würfel schneiden.

Die dünn geklopfte Kalbssteak salzen und im Mehl wenden.

Olivenöl in einer Pfanne heiss werden lassen und die Tomaten mit den Zwiebeln darin anschwitzen. Mit dem Rahm ablöschen und die Butter dazu. Den Gorgonzola in Stücke schneiden, dazugeben und darin klein werden lassen. Mit etwas Salz und gemahlenem schwarzem Pfeffer abschmecken und noch etwas gehackte Petersilie dazu geben. Je nach Geschmack kann die Gorgonzoladosis erhöht werden.

In einer zweiten Pfanne die Kalbssteak braten, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Weisswein ablöschen. Die Kalbssteak in die Sauce legen und darin etwas ziehen lassen und danach warm stellen.

Die Nudeln in Salzwasser al dente kochen. Absieben und etwas Nudelwasser zurückbehalten.

Die Hälfte der Gorgonzolasauce in eine Bratpfanne geben, etwas Nudelwasser dazu und die Nudeln darin schwenken.

Anrichten

Nudeln mit der Sauce in die rechte Tellerhälfte anrichten. Das Fleisch auf die linke Tellerseite legen und die restliche Sauce darüber geben. Etwas Parmesan über die Nudeln streuen. Mit frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

BEILAGE

Tomaten mit Kräuter-Soufflé-Füllung

Menge für 4 Personen

	Zutaten
1	Ofenfeste Form
20 g	Butter
1 EL	Mehl
2,5 dl	Milch
1 TL	Gemüsebouillonpaste oder -pulver
2	Eigelb
80 g	Gruyère AOP, gerieben
Je 2 EL	Fein gehackter Oregano, Basilikum und Schnittlauch
	Salz
	Frischgemahlener Pfeffer
2	Eiweiss, steif geschlagen
4	Tomaten



Butter schmelzen lassen und das Mehl darin leicht andünsten. Pfanne von der Platte nehmen.

Milch aufs Mal dazu giessen und mit dem Schwingbesen gut verrühren.

Bouillon dazugeben, Pfanne auf die Platte zurückstellen, unter Rühren aufkochen, 1-2 Minuten köcheln, leicht auskühlen lassen.

Eigelb, Käse und Kräuter darunter rühren, würzen. Eischnee sorgfältig darunterziehen.

An den Tomaten den Deckel wegschneiden und die Tomaten sorgfältig und gut aushöhlen. Tomaten in eine ausgebutterte Form stellen. Füllung darin verteilen.

Die Tomatendeckel daneben in die Form legen.

Im unteren Teil des auf 200° vorgeheizten Ofens 30-35 Minuten backen.,

DESSERT

Bratapfel-Mousse

Menge für 6 Personen

	Zutaten
1 EL	Rosinen
2 EL	Amaretto
½ TL	Zimt
1 EL	Orangensaft
1 EL	Zitronensaft
50 g	Brauner Zucker
500 g	Äpfel, etwas säuerliche
30 g	Butter
4 Blätter	Gelatine
2 dl	Rahm
1	Eiweiss
1 Prise	Salz



Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen.

In einer Gratinform Rosinen, Amaretto, Zimt, Orangen- und Zitronensaft sowie Zucker vermischen.

Die Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Äpfel in die Gratinform geben und alles mischen.

In einer kleinen Pfanne die Butter schmelzen und über die Äpfel träufeln.

Die Äpfel im 200° heissen Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 40 Minuten backen. Sie sollen sehr weich sein.

Inzwischen die Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen.

In einem hohen Becher die noch heissen Äpfel mitsamt vorhandenem Saft mit dem Stabmixer pürieren. Die Gelatine auspressen und im heissen Apfelpüree unter Rühren auflösen.

Sollte die Masse zu wenig fein sein – zusätzlich durch ein Sieb streichen.
Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Zuerst den Rahm, anschliessend das Eiweiss mit einer Prise Salz steif schlagen.
Rahm und Eiweiss sorgfältig unter das Apfelpüree ziehen. Die Masse in eine weite Schüssel füllen und mit Klarsichtfolie decken. Die Mousse mindestens 4 Stunden fest werden lassen.

Zum Servieren von der Mousse mit einem in heisses Wasser getauchten Löffel Nocken abstechen und auf Tellern anrichten.

Anmerkung:

Für dieses Mousse werden die Äpfel nicht in Flüssigkeit gekocht, sondern mit Zimt, Rosinen, Amaretto und Orangensaft im Ofen gebacken. Dies verleiht den Äpfeln das typische Bratapfelaroma.

DESSERT

Käse–Früchte–Taschen mit Krokant

Menge für 4 Personen

	Zutaten
4 Blätter	Strudelteig
50 g	Butter
150 g	Quadretto (CH Taleggio)
75 g	Getrocknete Apfelringe
100 g	Getrocknete Aprikosen
2	Eier
100 g	Zucker
100 g	Walnüsse
	Puderzucker



Backofen auf 180°C vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen.

Für die Füllung Käse und Trockenfrüchte würfeln, mit den Eiern vermischen.

2 Teigblätter mit Butter bestreichen, übereinanderlegen und in 9 Rechtecke schneiden.

Die Hälfte der Füllung auf die Teigstücke setzen und Teig zu Taschen verschliessen. Übrigen Teig und restliche Füllung ebenso verarbeiten.

Taschen auf das Blech setzen, mit übriger Butter bestreichen und in der Mitte des Backofens ca.10 Minuten backen.

Zucker karamellisieren, Nüsse untermischen, auf Backpapier geben und fest werden lassen.

Krokant klein hacken. Taschen eventuell mit Puderzucker bestreuen und mit dem Krokant servieren.