

# Abg´ schmolzener Almkäse

---

 [happy-mahlzeit.com/koch-shows/kerners-köche/alfons-schuhbeck-abg-schmolzener-almkäse/](https://happy-mahlzeit.com/koch-shows/kerners-köche/alfons-schuhbeck-abg-schmolzener-almkäse/)

## Zutaten für 4 Personen:

### Für die Käse-Creme:

- 500 g Taleggio entrindet, klein geschnitten
- 250 g würziger Almkäse oder Limburger, entrindet und klein geschnitten
- 50 g Weißlacker, klein geschnitten
- 75 g Sahne
- 25 ml Brühe
- 1 EL Kümmelsamen
- 1 EL Fenchelsamen
- 1 Prise Puderzucker
- Zimt, Anis, schwarzer Pfeffer,
- Koriander
- 1 Tropfen Trüffelöl zum Schluss

### Zubereitung der Käse-Creme:

Die Käsesorten mit Sahne, Brühe und Kümmel in einem Schlagkessel mischen.

Auf dem Wasserbad bei sanfter Hitze auf max. 60-70 Grad erhitzen, dabei immer wieder rühren. *Vorsicht, der Käse darf nicht zu heiß werden, da er sonst gerinnt!*

Mit Zimt, Anis, schwarzem Pfeffer und einem Tropfen Trüffelöl würzen. Fenchel und Kümmelsamen in einer Pfanne fettfrei anrösten. Anschließend mit Puderzucker bestäuben und karamellisieren lassen.

### Für die Brotwürfel:

- 2 Minibaguettes, mehrere Std. alt
- Butter oder Öl zum Rösten
- Mildes Chilisalz
- Bayerisches Brotgewürz

### Zubereitung:

Das Brot in große Würfel oder Scheiben schneiden und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze in Butter oder Öl goldbraun rösten. Mit Chilisalz und Brotgewürz würzen.

### Nach Belieben:

- Gekochte, gepellte, heiße Minikartoffeln
- Pane Carasatu

- Olivenöl
- Birne
- Trauben
- Trüffelhonig
- Chutneys
- Zimt, Kümmel, Anis, schwarzer Pfeffer

**Zubereitung:**

Kartoffeln längs halbieren. In einer Pfanne mit Öl durchschwenken und mit Zimt, Kümmel, Anis und schwarzem Pfeffer würzen. Das dünne Brot kurz aufbacken und anschließend mit Olivenöl bestreichen und mit Pfeffer würzen.

**Zum Anrichten** die Käse-Creme in 4 warme Schalen oder Töpfchen füllen. Die Brote, die karamellisierten Samen und nach Belieben Honig, Chutney und kleingeschnittene Früchte dazu reichen.

Rezept: Alfons Schuhbeck

Quelle: Kerners Köche vom 27.1.2018