

Der Vorkoster – Käse-Vielfalt im Westen: Was macht guten Käse aus?

Rezepte von Björn Freitag

Inhalt

Käsenocken mit Spinatcreme	2
Zwiebel-Bier-Suppe mit Käse-Brot-Haube	4
Käsefondue	6

Käsenocken mit Spinatcreme

Schnell gemacht und doch ein besonderes Genusserlebnis sind die würzigen Käsenocken auf einer strahlend grünen Spinatcreme.



Zutaten für die Käsenocken für 4 Personen:

- 30 g Zwiebeln
- 20 g Butter
- 100 g Bergkäse
- 75 g Parmesan
- 150 g schnittfestes Graubrot
- 1 Ei
- 100 ml Milch
- 2 EL Schnittlauch
- Salz
- Pfeffer
- 1 EL Mehl

Zubereitung der Nocken:

- Zwiebeln schälen, fein schneiden und in Butter dünsten.
- Bergkäse in feine Würfel schneiden, Parmesan reiben. Weißbrot würfeln.
- Ei mit Milch verrühren und zusammen mit dem fein geschnittenen Schnittlauch zu den Weißbrotwürfeln geben.
- Käse mit den gedünsteten Zwiebeln vermengen und ebenfalls zum Weißbrot geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Mehl hinzugeben und alles zu einer homogenen Masse kneten.
- Mit einem Löffel und angefeuchteten Händen eine Testnocke formen und in einen Topf mit reichlich siedendem (nicht kochendem) Salzwasser geben. Fällt sie auseinander, noch etwas Mehl oder Brot in den Teig arbeiten und erneut versuchen.
- Die Nocken sind fertig, wenn sie oben schwimmen. Die Garzeit beträgt etwa 15 Minuten.
- Herausheben, abtropfen lassen und warmhalten.

Zutaten für die Spinatcreme für 4 Personen:

- 300 g Winterspinat
- 15 g glatte Petersilie
- 15 g Dill
- 300 g Sahne
- 200 ml Gemüsefond
- ½ Knoblauchzehe

Zubereitung Spinatcreme:

- Spinatblätter gut abwaschen und vom Strunk trennen. Dann 2-3 Minuten in kochendem Wasser blanchieren und in kaltes Wasser geben. So behält der Spinat seine Farbe.
- Spinatblätter mit den anderen Zutaten in einen Mixer geben und pürieren, bis eine sämige Masse entsteht.
- Die Creme in einen Topf geben und kurz erwärmen (nicht kochen).
- Die Käsenocken dann lauwarm auf der Spinatcreme servieren.

Zwiebel-Bier-Suppe mit Käse-Brot-Haube

Herbes Bier, süße Zwiebeln und eine knusprig cremige Käse-Brot-Haube – genau diese Elemente machen die Zwiebel-Bier-Suppe zu einem besonderen Genuss. Sie ist schnell gekocht und kann sehr gut vorbereitet werden.



Zutaten für 2 Personen:

- 6 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Pflanzenöl
- 3 EL Butter
- Pfeffer
- 800 ml Rinderfond
- 300 ml Lagerbier/Kellerbier
- Salz
- Prise Muskatnuss
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Baguette
- 100 g Gouda

Zubereitung:

- Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden, Knoblauch schälen und halbieren.
- Pflanzenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln, Knoblauch und Butter zusammen mit etwas Pfeffer in den Topf geben. Bei geringer Hitze karamellisieren und immer wieder umrühren.
- Mit Rinderfond und Bier ablöschen. Salz, Muskat, das Lorbeerblatt und etwas Butter hinzugeben. Etwa 15 Minuten köcheln lassen.
- Knoblauchhälften und Lorbeerblatt aus der Suppe entfernen.
- Für die Käse-Brot-Haube das Baguette in Scheiben schneiden und kurz in einer Pfanne mit etwas Butter anrösten. Währenddessen den Backofen auf 180 Grad bei Grillfunktion vorheizen.
- Die Suppe in kleine ofenfeste Formen füllen, Brot auf die Suppe geben. Käse in dünne Streifen schneiden und auf das Brot legen.
- Die Zwiebelsuppe etwa 5 Minuten im Ofen gratinieren.
- Danach die Suppe warm servieren.

Käsefondue

Käsefondue ist ein Klassiker aus der Schweiz und perfekt für die kalte Jahreszeit. Der Vorkoster empfiehlt: „Trinken Sie dazu einen süßen Weißwein!“



Zutaten für 4 Personen:

- 1 Baguette
- 1 Knoblauchzehe
- 200 g Gruyère
- 200 g Schweizer Emmentaler
- 200 g Appenzeller
- 300 ml trockener Weißwein, z.B. Sauvignon Blanc
- 1 gehäufter TL Speisestärke
- 2 EL Kirschwasser
- Muskatnuss
- Pfeffer

Besondere Utensilien:

- Réchaud

Zubereitung:

- Baguette in mundgerechte Stücke schneiden, sodass sich an jedem Stück etwas Kruste befindet.
- Knoblauch schälen, halbieren und den Topf mit den Knoblauchhälften ausreiben.
- Rinde vom Käse entfernen und mit einer großen Reibe direkt in den Topf reiben. Den Wein dazugeben und bei mittlerer Hitze auf den Herd stellen.
- Käse unter ständigem Rühren schmelzen, bis eine homogene Masse entsteht.
- Stärke und Kirschwasser verrühren und damit die Käsecreme binden.
- Käsefondue auf das Réchaud stellen.
- Brotwürfel zum Dippen bereitstellen.
- **Tipp:** Wenn Sie lieber eine alkoholfreie Variante kochen möchten, benutzen Sie anstelle des Weins einfach Milch und zusätzlich etwas Mehl.