

KOCHBASICS: Käse & Chutneys

Käseteller fein gemacht

Wer leckeren Käse schätzt, wird in Restaurants oft nicht fündig. Dabei macht er eindeutig Lust auf mehr, wie die Kombination von Käse mit Chutney zeigt.



Wenn es darum geht, scheinbar einfache Zutaten kreativ zu verfeinern, bleibt unser Kochbasic-Profi Stefan Fuß vom Rohrbacher Goldenen Stern selten eine gute Idee schuldig. So auch bei unserer Frage nach Ideen für den Käseteller. Selbstgemachte Chutneys und Tapenade dazu servieren, lautet sein Vorschlag. So kommen bayerische Käseoriginale wie Allgäuer Emmentaler, Allgäuer Bergkäse, Blauschimmelkäse und Tilsiter groß raus.



Allgäuer Emmentaler ist einer der großen Traditionalisten der bayerischen Käsewelt. Wenn er den Zusatz „Allgäuer“ im Namen führt, kann man wie beim Allgäuer Bergkäse der Herkunft Allgäu, der traditionellen Herstellung und der Verwendung von Rohmilch sicher sein. Für die Kombination mit dem Hartkäse hat Stefan Fuß ein fruchtig exotisches Kumquat-Physalis-Chutney komponiert.



Stefan Fuß vom Gasthaus 'Goldener Stern' in Rohrbach, 86316 Friedberg, hat es mit seiner Küche in den Slow Food Genussführer Deutschland geschafft. Das ist ein viel beachtetes Nachschlagewerk zu Restaurants, die auf gute Küche mit regionalen Zutaten

setzen. Die aktuelle Ausgabe 2015 stellt über 100 Gasthäuser aus Bayern vor; damit ist es das Bundesland mit den meisten Empfehlungen.



Die Vielfalt **bayerischer Blauschimmelkäse** ist beeindruckend (siehe Bericht Milch- & Käsebote Sommer 2014). Für die Kombination mit dem Quittenchutney hat sich Stefan Fuß für einen milden Blauschimmelkäse entschieden, der von einem Reifemantel aus weißem Edelschimmel umhüllt wird. „Aromen wie süß, scharf, sauer, fruchtig, die dieses Chutney ausmachen, passen perfekt dazu.“



Allgäuer Bergkäse wird schon seit 1840 aus der guten Milch des Allgäus gekäst und ist in verschiedenen Reifestufen zu haben. Die Faustregel lautet: Je länger gereift, desto würziger sein Geschmack. Im Allgäu finden Liebhaber noch handwerklich arbeitende Käsereien, die Rohmilch-Bergkäse mit

Sorgfalt herstellen und reifen. Stefan Fuß kombiniert ein rotes Hagebuttenmark mit einem jungen milden Bergkäse, „weil die glatte Konsistenz des Marks perfekt zum schmelzigen Biss des Käses harmoniert“.



Bayerischen Tilsiter erkennt man an der feinen Schlitzlochung des Teiges und dem milden Geschmack. „Die schwarze Tapenade aus Oliven, getrockneten Tomaten und Staudensellerie bildet optisch und geschmacklich ein interessantes Gegengewicht“, sagt Stefan Fuß.

Tipps: Die **Chutneys** lassen sich auch zu **anderen Käsesorten** servieren. +++ Für einen Käseteller als **Dessert** drei verschiedene Käsesorten auswählen. +++ 200 bis 300g Käse pro Person für einen **Brotzeitteller** planen. 80 bis 100g pro Person für den kleinen **Käsegang im Menü** einrechnen.

Social-Media

Soziale Plattformen. Immer häufiger teilt man seinen Restaurantbesuch in sozialen Netzwerken mit. Facebook (91%) und der Kurznachrichtendienst WhatsApp (47%) sind dafür die Hauptplattformen, so eine Untersuchung von Bookatable. Twitter (8 %) und Google+ (15%) werden demnach deutlich seltener genutzt. Zwei Drittel derjenigen, die ihre Freunde darüber auf dem Laufenden halten, fotografieren außerdem mit dem Smartphone, was auf den Tisch kommt und versenden gleich mit. Die Stimmung am Tisch, das Restaurant und die Optik auf dem Teller werden dadurch eine öffentliche Angelegenheit - was sehr positive aber eben auch negative Wirkung haben kann. Dieser modernen Art der Mund-zu-Mund-Werbung sollten sich Gastronomen bewusst sein.

Was in die eine Richtung funktioniert, kann von der anderen Seite, also den Restaurants, aufgegriffen werden. Warum nicht über das eigene Facebookprofil oder andere Plattformen sogenannte Foodies, also Fotos vom Essen, posten. Wichtig: Die Fotos müssen so ansprechend sein, dass man Lust auf einen Besuch bekommt. Auch der begleitende Kommentar bzw. die Erklärung ist wichtig. Kurz und knackig, persönliche und lockere Sprache sind Kennzeichen von Texten in sozialen Medien.

★ **Wichtige soziale Plattformen für Restaurants:** Facebook, WhatsApp, Twitter, Google+, Flickr, LinkedIn, Instagram, Pinterest, Youtube.

Köstlich zu Käse

Rohrbacher Apfel-Quitten-Chutney

4 Quitten, 4 Äpfel, 12 Zwiebeln, 500 g Sultaninen, 600 ml weißer Essig, z.B. Champagneressig, 750 g brauner Zucker; Aromate: Zimtstange, 2 Sternanis, 4 ml Obstbrand, Kreuzkümmel, gemahlene Muskatblüte • Quitten und Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebeln hacken. Alles, außer dem Zucker, in einen großen Topf geben und langsam zum Kochen bringen. Nach 20 Minuten, wenn die Äpfel weich sind, den Zucker einrühren. Köcheln lassen bis die Mischung weich und dick ist. Die Aromaten je nach Geschmack weiter mit ziehen lassen. In sterilisierte Gläser mit Schraubdeckel füllen.

Hagebuttenmark

1 kg Hagebutten, 1 l Apfelsaft, Vanille, Tonkabohne, Rum • Hagebutten in Apfelsaft lange weich kochen und durch eine Flotte Lotte drehen, mit Vanille, Tonkabohne und Rum abschmecken.

Tapenade

100 g getrocknete Tomaten, 100 g Kalamata-Oliven, 50 g Staudensellerie, 50 g Lauchzwiebeln, etwas Rucola, 1 kleine rote Chili, Spritzer bestes Olivenöl, Salz, Pfeffer, Koriander • Alle Zutaten fein schneiden und miteinander vermengen, mit Salz, Pfeffer und Koriander abschmecken.

Physalis-Kumquat-Chutney

50 g Physalis, 50 g Kumquat, 200 ml Aprikosensaft, 20 g süßer Fruchtesig, 30 g brauner Zucker • Zucker karamellisieren lassen, mit Essig ablöschen und mit Aprikosensaft aufgießen. Dann die Kumquat halbieren und im Fond weichkochen. Wenn sie weich sind rausnehmen und von Kernen befreien, die

entkernten Hälften in feine Streifen schneiden und wieder in die Flüssigkeit zurückgeben. Zum Schluss die Physalis halbieren und kurz mitkochen lassen.



leckerer
chutneys