
KÄSE MAL ANDERS

Dessert oder Käse? – Warum nicht Käse *als* Dessert!



Das Problem ist ja bekannt – nach einem üppigen Festtagsmahl stellt sich die Frage: Käse oder Dessert? Diesmal soll es darum gehen, dass beides möglich ist. Warum sich zwischen salzigem Genuss und süßem Abschluss entscheiden, wenn man beides haben kann?

Diese Kolumne lädt dazu ein, die Magie dieser Kombinationen zu erleben. Und wenn man dann noch die Gäste verblüfft und begeistert, ist das Essen ein unvergesslicher Moment und eine gemeinsame schöne Erinnerung – was will man mehr?

Gehen wir also gemeinsam auf eine kulinarische Reise und entdecken, wie Käse und Süßes im Verbund eine unvergessliche Gaumenfreude schaffen können.

Portwein Derby mit Rum-Rosinen und Kirschwein

Besoffener Käse, besoffene Früchte und Michels Katastrophe



Derby ist der cremigere und mildere Bruder des Cheddar. Namensgebend ist seine Herkunft, die Grafschaft Derbyshire in England. Wie beim Cheddar kann auch beim Derby im Herstellungsprozess einiges für die Aromatisierung des Käses getan werden. Bekannt ist der Sage Derby – Derby mit Salbeiextrakt, ein frühlingshafter Käse mit wunderbarer Kräuternote, der aber m.E. eher in eine sommerliche Salatschüssel passt.

Portwein Derby ist dagegen der vollmundige Gesellschafter dunkler Wintertage. Portwein ist ja sowieso ein oft unterschätzter sehr guter Begleiter zu herzhaften Käsen. Hier – direkt im Käse – spielt er zwar die zweite Geige, rundet aber die salzigen Noten des Derby wunderbar ab. Cremig, voll, würzig und süßlich

schmiegt er sich an den Gaumen und macht Lust auf mehr.

Als Begleitung schlage ich Rum-Rosinen oder andere in Destillate eingelegte Trockenfrüchte vor. Für die Kinder darf es auch gerne ein wenig dunkle Schokolade sein. Dann ist es fast eine Praline.

Und was trinken wir dazu? Gut – die Kinder bleiben beim Saft. Die Erwachsenen dürfen gerne ein Gläschen Kirschwein dazu bekommen. Süß und beerig ergänzt er die Aromen des Käses perfekt. Aber Vorsicht, nicht zu viel trinken! Wer die Geschichte von Michel aus Lönneberga und den Kirschen vom Kirschwein Machen nicht kennt, sollte besser vorher nochmal nachlesen.



Schönauer Espresso Käse mit Datteln und Rum

Kaffee-Dessert mit Absacker



Das Allgäu als Käseregion Deutschlands ist immer mal wieder für eine Überraschung gut. So ging es mir jedenfalls, als ich diese Besonderheit für mich entdeckt habe. Tradition trifft Moderne – und es kommt was wirklich Tolles dabei heraus.

Der Käse selbst ist mild, cremig, rahmig – sowohl im Biss als auch im Geschmack. Da die Rinde vor dem Aufbringen der Kaffee-Kakao-Mischung entfernt wird, bleibt der Charakter eines Käses mit gewaschener Rinde – jedoch ohne die sonst typischen animalischen Aromen. Tut ihm gut, finde ich. Die Mischung aus Kaffee und Kakao mit leichten Vanilleanklängen lässt einen wirklich an einen Espresso Macchiato oder so etwas ähnliches denken.

Dazu empfehle ich ein kleines Stück getrocknete Dattel.

Man fängt damit die Bitterkeit des Kaffees auf angenehme Art ein und verwandelt den Espresso Käse endgültig in ein Kaffee-Dessert.

Als Getränk bietet sich ein gealterter Rum an. Die dort zu findenden Aromen von Trockenfrüchten und Gewürzen passen einfach hervorragend. Und nach einem Menü darf ein kleiner Absacker ja wohl sein.



Langres AOP mit Heidelbeerkonfitüre und Schaumwein

Die edle Variante



Dieser Käse, ursprünglich vom rund um die gleichnamige Stadt gelegenen Plateau stammend, erstaunt mich immer wieder durch seine Wandlungsfähigkeit. Er sieht viel wilder aus, als er ist. Die Farbe der Rinde kommt im Gegensatz zu anderen Käsen nicht durch Rotkultur zustande. Es wird schlicht im letzten Waschgang Annatto zugegeben.

Jung ausgesprochen mild, rahmig und fast „quarkig“ fest, wird er mit zunehmendem Alter ein knurriger Geselle mit einem cremigen Teig. Wie reif der Käse ist, erkennt man gut an seinem Markenzeichen – der „Brunnen“ (fontaine) genannten Vertiefung, die entsteht, weil er

während der Reifung nicht gewendet wird. Je tiefer diese Mulde, desto reifer der Käse. Genau diese Mulde ruft förmlich danach gefüllt zu werden. Das kann ein Marc de Champagne sein oder auch ein süßer Cidre. Zum Dessert empfehle ich einen gut gereiften Langres mit Heidelbeerkonfitüre als Füllung. Die perfekte Kombination aus würzigem Käse und angenehm fruchtiger Süße.

Dazu gibt´s einen Champagner. (Das Anbaugebiet befindet sich „direkt um die Ecke“). Oder einen guten Secco eines deutschen Winzers. Die Spritzigkeit des Schaumweines ist ein schöner Kontrast zu dem cremigen Teig des Käses.

Übrigens: Der Langres pur auf einem Körnerbrot und dafür in Begleitung eines Gläschens Ananas Direktsaft ist auch ein schönes Dessert...



Lebkuchen überbacken und Portwein

Wärmendes bei ungemütlichem Wetter



Ich meine jetzt natürlich nicht die mit Schoko-Überzug versehenen Herzen oder Sterne. Und auch keine Nürnberger Elisen-Lebkuchen. Aber es gibt ja auch Lebkuchen-Laibe, in Deutschland oft als „Saucenlebkuchen“ im Handel. Also ganz einfach der Teig – das setzt bei dem natürlich eine gewisse Qualität voraus. Scheiben davon mit kräftigem weichem Käse belegen und für 10 Minuten unter den Grill geben – fertig ist ein überraschendes Dessert.

Ich habe hier einmal Munster AOP genommen. Ich mag den von Maison Dodin – auf Holz gereift. Hat nicht umsonst eine Goldmedaille bei der letzten Mondial du Fromage in Tours bekommen. Ausdruckstark und dennoch ausgewogen, der kräftige Rotkulturcharakter aber nicht zu stark animalisch geprägt. Dieser Munster *duftet!*

Die andere Hälfte wurde mit Fourme d’Ambert AOP belegt. Auch ein Käse, den ich sehr liebe. Jung ist er nicht so dominant ist, eignet er sich gut zum Überbacken oder Kochen. Gerade die Fourme passt übrigens hervorragend zu fruchtigen Aromen. Da der Lebkuchen mit Orangenschalen angereichert war – einfach ein Gedicht.

Wer sich das Überbacken sparen will, der nimmt stattdessen Roquefort AOP und lässt den Ofen aus. Klappt auch super. Warm würde diese Kombination ein bisschen arg intensiv werden.

Ins Glas kommt dazu ein gut gereifter Tawny Port – der rundet das Ganze schön ab. Und wer keinen Alkohol mag, bekommt einen Heidelbeersaft.



Comté AOP Plénitude 24 Monate und Trüffelhonig

Da tanzt der Gaumen Tango



Fort Saint Antoine – für Käsekenner ein magischer Ort. Auf über 1.100 m ü. M. gelegen sollte es eigentlich die französische Grenze Richtung Schweiz schützen. Beinahe verfallen wurde es vor mehr als 50 Jahren zu einem Reifekeller mit idealen Bedingungen umgebaut. Mehr als 1 Mio. Laibe Comté reifen in Fort Saint Antoine. Und jeder einzelne wird zu seinem individuellen optimalen Reifegrad geführt. (Es hat nun mal nicht jeder Käse laib das Potential für einen „Methusalem“)

Der Plénitude 24 Monate ist bemerkenswert. Trotz seines Alters sehr ausgewogene Aromen von immenser Vielfalt: Geröstete Nüsse, kandierte Früchte, Rosinen, manchmal auch holzige Untertöne. Dazu ein Abgang der unendlich lang am Gaumen bleibt. Natürlich ist der Teig kristallin, hat sich aber dennoch eine gewisse Geschmeidigkeit bewahrt.

Da der Käse ein Dessert sein soll, gibt es Honig dazu. Und weil ein besonderer Käse einen besonderen Honig verdient hat, wählen wir einen mit Trüffel aromatisierten. Aber Vorsicht – das Aroma der Trüffel ist sehr intensiv. Also sparsam verwenden.

Dazu empfehle ich einen Sherry. Ob nun halbtrocken (was ich bevorzuge) oder süß wie im Bild bleibt jedem selbst überlassen.



Camembert mit kandierten Walnüssen

Nicht nur zu Weihnachten gut



Camembert und Süß, ein Klassiker. Ich nehme gerne das Original aus der Normandie – und am liebsten fermier, also vom Bauernhof. Intensiv ohne aufdringlich zu sein, bringt er die Aromen des Terroirs auf den Tisch. Dieser hier kommt noch dazu aus dem Ort Camembert selbst – ursprünglicher geht es nicht.

Die Aromen entwickeln sich bei Rohmilch-Camemberts langsam. Also keine Angst vor der Reifung. Er duftet wundervoll nach Champignons und frischem Gras, hat Aromen von Sauerrahm und Butter im Gepäck. Und einen wundervoll schmelzend-cremigen Teig. Der Abgang ist auch nicht gerade kurz zu nennen. Ich persönlich finde, der Käse ist viel zu schade für den Ofen. Bei Zimmertemperatur entfaltet er sein volles Potential.

Für die kandierten Walnüsse braucht man übrigens keinen Weihnachtsmarkt, sondern lediglich etwas Zucker und eine beschichtete Pfanne: Für 200 g Walnusskerne (oder andere Nüsse) kommen 150 g Zucker und 75 ml Wasser in die Pfanne. Wenn das Ganze gut kocht, die Nüsse hinein und jetzt immer schön rühren, bis das Wasser verdampft ist und der Zucker an den Nüssen haftet. (Weiter rühren, bis die Nüsse wieder anfangen zu glänzen, erst dann sind sie fertig!). Auf Backpapier ausbreiten und mit dem Naschen warten, bis die Nüsse abgekühlt sind. (Das Zeug ist richtig heiß!) – Fertig! War doch gar nicht schwer, oder?

Dazu gibt's Cidre. Und wer das nicht mag, nimmt Apfelsaft – im Winter warm mit etwas Zimt.

Ich hoffe, es war ein passendes Dessert dabei und wünsche viel Spaß bei der Menü-Planung. Und noch viel mehr beim Essen.

