

Abgeschmolzener Almkäse

Für 4 Personen

Für die Käsecreme:

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

Für die Brotwürfel:

2 Minibaguettes	Butter oder Öl	mildes Chilisalz
bayerisches Brotgewürz		

Nach Belieben:

gepellte, heiße Minikartoffeln	Pane Carasatu	Olivenöl
Birne	Trauben	Trüffelhonig
Chutneys	Zimt, Kümmel	Anis, schwarzer Pfeffer

Für die Käsecreme:

Die Käsesorten mit der Sahne, der Brühe und dem Kümmel in einem Schlagkessel mischen. Auf dem Wasserbad bei sanfter Hitze auf max. 60 bis 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. Die Fenchel und Kümmelsamen in einer Pfanne fettfrei anrösten.

Anschließend mit Puderzucker bestäuben und karamellisieren lassen.

Für die Brotwürfel:

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:

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.

Die Käsecreme in 4 warme Schalen oder Töpfchen füllen. Die Brote, die karamellisierten Samen und nach Belieben Honig, Chutney und kleingeschnittene Früchte dazu reichen.

Alfons Schuhbeck am 27. Januar 2018