

Es ist soweit: Das aktuelle Käseset des Monats
Grande Sélection von Februar 2024 ist da.

Dartelaar Klaver Kaas | Ziegenkäse | Die Provinz Noord-Holland gilt in den Niederlanden als die führende Region für die Herstellung von Qualitätskäse. Der Ziegenkäse ‚Dartelaar‘ stammt aus einer kleinen Käserei der Familie Klaver, die sich auf Schnittkäse von ausgezeichneter Qualität spezialisiert hat. Die Ziegenmilch stammt vom eigenen Hof. Durch die junge Reifung ist der Geschmack mild und die Milcharomen sind sehr harmonisch. Ziegenkäse dieser Art schmeckt auch mit etwas Honig verfeinert auf Brot oder in kleine Würfel geschnitten auf einem gemischten Salat.

Brillat Savarin | Cranberry | Aus dem schönen Burgund in Frankreich kommt dieser milde, extra cremige Weichkäse, der außen mit süß-herben Cranberries umhüllt ist. Wir haben diesen Käse von verschiedenen Käsereien probiert - doch das feinste Aroma und die geschmeidigste Konsistenz bietet dieser Brillat Savarin. Bei der Herstellung wird der Käsemasse reiner Rahm beigemischt, was den Fettgehalt (Tripple Cream Käse) und vor allem den Genuss erhöht. Der Brillat Savarin ist ein vielseitiger Käsegenuss und eignet sich hervorragend als zarter Starter auf einer Käseplatte, zum Croissant oder Brötchen am Sonntagmorgen, zum Aperitif auf Crackern und - von einigen Kunden sehr geschätzt - auch pur als süßes Dessert.

SchaZie | PyrenäenKäse | SchaZie ist ein schmackhafter Käse aus 50% Schafs- und 50% Ziegenmilch. Er wird in den französischen Pyrenäen hergestellt. Seit mehr als zwei Jahrzehnten überzeugt uns dieser Käse durch seinen harmonischen Geschmack. Die Rinde ist eine Naturrinde, auf der sich je nach Reifegrad Edelpilze in unterschiedlichen Farben bilden. Wenn Sie sich also nicht entscheiden können - Schaf oder Ziege - nehmen Sie SchaZie! Cremig im Teig, feinwürzig im Geschmack und nicht zu zickig. In den Pyrenäen isst man zum Frühstück gerne etwas Schwarzkirscharmarmelade zu diesem Käse.

Fromage de Langres AOP | Der Langres ist ein einzigartiger Käse aus der französischen Champagne. Er ist einer der wenigen Weichkäse, die während der Reifung nicht gewendet werden. So entsteht die kleine Vertiefung, die ihn so unverwechselbar macht. Wir beziehen die Laibe direkt aus der Dorfkäserei, wo nach unseren Wünschen der passende Reifegrad ausgewählt wird. Bei der Auslieferung ist der Langres verzehrfertig gereift. Wer ihn kräftiger mag, sollte ihn noch eine Woche reifen lassen. Im Kühlschrank reift er langsam, bei niedriger Raumtemperatur (ca. 12 Grad) etwas schneller. Die Mulde eignet sich übrigens sehr gut, um den Langres mit einem Schuss Hochprozentigem (Obstler, Calvados, Marc de Bourgogne etc.) zu verfeinern. Man legt den Käse auf einen kleinen Teller, sticht mit einer Gabel einige Löcher in die Mulde, gießt einen Schuss Schnaps hinein und stellt ihn mit Frischhaltefolie abgedeckt für ein bis drei Tage in den Kühlschrank. Der Langres wird die Flüssigkeit aufsaugen und der Käsegenuss hat sich komplett gewandelt. Probieren und staunen!

Tomme de Savoie AOP | Dieser kleine Schnittkäse wird seit vielen Jahrzehnten in den Bergen Savoyens hergestellt. Naturrein und ohne Zusatzstoffe wird die gehaltvolle Bergmilch der dort beheimateten Kuhrasen frisch verkäst. Während der Reifung bildet sich eine rustikale Rinde, die als schützende Schicht das Innere des Käses umschließt. So entwickelt sich ein feinwürziger Käse mit nussigen Aromen, die von einem erdigen Charakter begleitet werden. Nach dem Öffnen der Vakuumverpackung empfiehlt es sich, den Tomme de Savoie eine Stunde bei Raumtemperatur akklimatisieren zu lassen. Genießen Sie ihn mit dunklem Sauerteigbrot und einer süßen Konfitüre.

Gouda | Pfeffer, Koriander & Steinklee | Diese seltene Mischung hat es uns angetan: Angenehm würziger Schnittkäse aus der niederländischen Provinz Zuid-Holland, verfeinert mit einer raffinierten Mischung aus grünem und schwarzem Pfeffer, etwas Koriander und etwas Steinklee. Die gut 9-monatige Reifezeit hat den Teig gefestigt und den Geschmack ausgeprägt. Ein Käse, der zum Knabbern einlädt, bei der Brotzeit durch seinen eigenständigen Charakter besticht und sich auch hervorragend zum Überbacken von Kartoffel- und Nudelgerichten eignet.

Appenzeller Classic | Der Appenzeller ist wohl der Käse, der einem am ehesten in den Sinn kommt, wenn man an Schweizer Käse denkt. Es gibt ihn in verschiedenen Reifegraden und auch nach verschiedenen Rezepten hergestellt. Für das Käseset dieses Monats haben wir den ursprünglichen Appenzeller Classic ausgewählt. Ein Naturkäse, der mit Ruhe und Geduld während rund 4 Monaten ausreift, gepflegt mit dem geheimnisvollen Kräutersud, der ihn ausmacht. Ein Käse mit einem sehr angenehmen, mild-feinen Geschmack und einem sehr gelungenen Aroma. Zum Knabbern, auf Brot und in der Küche für herzhaftes Käsespätzle ist er immer ein Genuss.

Bergkäse | Trüffel Hofkäse | Familie Schelle betreibt auf ihrem Bauernhof in Oberbayern eine Hofkäserei, die sich auf die Herstellung von hervorragendem Schnittkäse spezialisiert hat. Eine der neuesten Kreationen ist ein Bergkäse mit Trüffel. Die Kunst besteht darin, den Käseteig geschmeidig zu halten und den Trüffel nicht zu dominant werden zu lassen. Die Aromen des Rohmilchkäses müssen mit denen des Trüffels harmonieren. In 8 Monaten Reifezeit ist ein kleines Meisterwerk der Käsekunst entstanden. Genießen Sie ihn mit allen Sinnen!

Fourme de Ambert AOP | Aus der bergigen Vulkanlandschaft der Auvergne stammt dieser traditionelle Blauschimmelkäse Frankreichs. Seit Jahrzehnten wird er nach unverändertem Rezept als Naturkäse in den Dorfkäsereien hergestellt. Erst durch eine etwas längere Reifezeit entwickelt er seinen würzigen Geschmack voller pikanter Aromen. Da es sich um handwerklich hergestellte Käse handelt, reift nicht jeder Laib genau gleich - manchmal haben sich schon kräftige Aromen entwickelt, die ein wenig an einen Roquefort erinnern. Dunkles Sauerteigbrot, helles Baguette, reife Früchte wie Birnen und Trauben, ein paar Nüsse und etwas Honig bilden eine gute Grundlage, um mit dem Fourme de Ambert verschiedene Kombinationen auszuprobieren. Ein reifer Riesling mit voller Restsüße rundet das Genuss-Paket ab.

Bergkäse | Hausmarke #79 | Dieser Bergkäse aus dem Kanton Bern ist ein wahrer Genuss. In der Dorfkäserei Eyweid aus bester Rohmilch handwerklich hergestellt, reift er über 12 Monate in Reifekellern bei hoher Luftfeuchtigkeit. Als Zeichen der langen Reifezeit haben sich vereinzelt kleine, knusprige Reifekristalle gebildet. Unter der gleichmäßig geschmierten Naturrinde bildet sich ein Teig mit nussig-fruchtigem Aroma. Seine Eigenschaften erinnern an Käsesorten wie Comté, Emmentaler und Gruyère. Der Bergkäse Hausmarke #79 ist vielseitig verwendbar und passt zur Brotzeit, zum Frühstück und sicher auch einfach so zum Knabbern. In der Küche ist er sehr gut für eine deftige Portion Käsespätzle geeignet.

Früchtebrot | Dattel & Kokos | Ein hervorragender Begleiter zu den meisten Käsesorten. Die Süße der Dattel passt sehr gut zum Käse und die Aromen der Kokosnuss machen es noch interessanter. Wir sind eher zufällig über diese Variante des Früchtebrotes aus Spanien gestolpert - allein die schöne Optik durch die Kokoschichten hat uns angesprochen - zumal auch der Geschmack überzeugt. Bitte probieren und mit Käse kombinieren.



Wenn Sie den Käse 1-2 Stunde vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank nehmen, entfaltet sich das Aroma am besten.
Um den Käse als Käseplatte zu genießen, ist die aufgeführte Reihenfolge unsere Verzehrempfehlung (Käseuhr).
NEU: Ein VIDEO zum Käseset des Monats finden Sie auf unserem YouTube Kanal ‚Feiner Käse Hemmen‘ oder via QR-Code.