

Easy Easter mit Käse aus der Schweiz: Rezepte mit dem Charakter handwerklicher Käsekunst

Käseplatte für mit Appenzeller®, Le Gruyère AOP, Schweizer Emmentaler AOP und Tête de Moine AOP.

Dauer: 30 Min.

Zutaten pro Person

80 bis 120 g Käse pro Person:

Appenzeller®	frische oder getrocknete Früchte
Le Gruyère AOP	frisches oder eingelegtes Gemüse nach Wahl
Schweizer Emmentaler AOP	Kräuter
Tête de Moine AOP	Frühlingsblumen als Dekoration
40 bis 60 g Brot oder Cracker pro Person	

Zubereitung

Schöne Holzbretter, Schiefer- oder Marmorplatten eignen sich als Unterlage. Sogar Spiegel oder Glas sind eine gute Wahl. Finger weg von Edelstahl oder Silber: Sie können den Geschmack des Käses verändern. Damit alle Aromen der gewählten Sorten zur Geltung kommen, gilt es sie von mild bis würzig anzuordnen. Schweizer Emmentaler wird.

Für eine ansprechende Platte sind Form- und Farbkontraste wichtig. Beilagen wie Früchte, Nüsse oder Cracker ergänzen den Käse geschmacklich und optisch.

Wichtig bei eingelegtem Gemüse: Sie geben meist Saft ab und sollten daher nicht direkt auf der Platte, sondern in Schälchen serviert werden. Vorsicht auch bei schwarzen Oliven, die sollten nicht den Käse berühren, um Verfärbungen zu vermeiden.

Die Platte eine halbe Stunde vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank nehmen, damit sich die Käsearomen entfalten können.



Bagel mit Roter Bete und Le Gruyère AOP

Dauer: 20 Min.

Zutaten für 2 Personen

100 g Le Gruyère AOP	1 Handvoll Rübensprossen
2 Bagel-Brötchen mit Körnern	Sonnenblumenkerne, ohne Fett geröstet
1 gekochte Rote Bete	2 EL weißer Balsamico Essig
1 frische Chiogga-Rübe	etwas Wasser
1 rote Zwiebel	Salz, Pfeffer
Mandelmus zum Bestreichen	1 TL Zucker

Zubereitung

Die rote Zwiebel in Streifen schneiden, mit Salz und Zucker in eine Schüssel geben. Balsamico mit etwas Wasser aufkochen und über die Zwiebel gießen. Abkühlen lassen.

Die Rote Bete klein schneiden und den Saft durch ein feines Sieb oder Tuch abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Chiogga-Rüben reiben oder in dünne Scheiben schneiden und mit den marinierten roten Zwiebeln vermischen.

Le Gruyère AOP in Streifen schneiden. Den Bagel halbieren, leicht toasten und den Boden mit Mandelmus bestreichen.

Eine Schicht Le Gruyère AOP, dann Rote Bete, Sonnenblumenkerne, erneut eine Schicht Le Gruyère AOP und eine weitere Schicht Rote Bete. Mit den Rübenscheiben und Sprossen komplettieren, den Deckel auflegen und sofort genießen.



Grilled-Cheese-Sandwich mit Schweizer Emmentaler AOP und Rinderschinken

Dauer: 10 Min.

Zutaten für 2 Sandwiches

150 g Schweizer Emmentaler AOP, am Stück	20 g Wildkräutersalat
1/2 Bio-Salatgurke	4 Scheiben Bauernbrot
100 g Frischkäse	100 g Rinderschinken
20 g Honig	Pfeffer

Zubereitung

Die Gurke längs halbieren, Kerne mit einem Löffel herauskratzen und in sehr dünne Streifen schneiden. Etwa ein Drittel des Schweizer Emmentaler AOP reiben.

Frischkäse und Gurkenstreifen in eine Schüssel geben, geriebenen Schweizer Emmentaler AOP dazugeben und mit Honig sowie Pfeffer würzen. Restlichen Emmentaler in Scheiben schneiden.

Salat waschen und gut abtropfen lassen. Brotscheiben auf dem Kontaktgrill oder in der Grillpfanne rösten, mit dem Gurkenaufstrich einstreichen und mit Käsescheiben, Wildkräutersalat und Rinderschinken belegen. Jeweils mit einer zweiten bestrichenen Scheibe Brot abschließen und servieren.



Appenzeller® Caesar Salad mit Speckwürfeln

Dauer: 20 Min.

Zutaten für 4 Personen

140 g Appenzeller®	3 Scheiben Toast
3 Salatherzen	70 ml Sonnenblumenöl
70 g Speckwürfel	mittelscharfer Senf
2 Eigelbe	weißer Balsamico
1 Ölsardelle	etwas Butter
50 ml Gemüseboullion	Gänseblümchen zum Dekorieren

Zubereitung

Salatblätter waschen und schleudern. Eigelb, Senf, Ölsardelle, Balsamico in einen Mixbecher geben, mixen, Sonnenblumenöl dazugeben, den Appenzeller® Käse gerieben begeben, weiter mixen und mit der Gemüsebouillon nach und nach zur gewünschten Konsistenz bringen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Toast in 5 mm Würfel schneiden, Butter mit ein wenig Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen, Toast begeben und goldbraun rösten, kurz bevor diese fertig sind großzügig mit geriebenem Käse bestreuen und diese noch fertig rösten. Speck knusprig braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Salatblätter anrichten, Speckwürfel darüber geben, mit der Sauce großzügig übergießen, mit Schnittlauch und Gänseblümchen garnieren. Croûtons auf dem Salat verteilen.

Tipp: Bei den Croûtons den Käse langsam darüberstreuen unter ständigem Schwenken – dann gibt es keine Klumpen.



Salat mit grünem Spargel und Schweizer Emmentaler AOP

Dauer: 20 Min.

Zutaten für 4 Personen

100 g Schweizer Emmentaler AOP	2 EL weißer Balsamico-Essig
1 kg grüner Spargel	100 g gemischter Jungblattsalat
2 EL Öl zum Braten	2 EL Walnussöl
1 Bio Zitrone	75 g Walnüsse
Salz, Pfeffer	3 EL Rapsöl

Zubereitung

Spargelenden großzügig wegschneiden. Spargel leicht schräg in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Spargel zufügen, leicht salzen. Bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Minuten braten.

Zitronenschale fein abreiben. 2 Esslöffel Zitronensaft auspressen. Zitronenschale und Saft mit Walnussöl, Rapsöl, Essig, Salz und Pfeffer zu einer Sauce verquirlen.

Den noch warmen Spargel mit der Sauce vermischen. Walnüsse grob hacken, in der Pfanne leicht anrösten. Schweizer Emmentaler AOP mit dem Sparschäler in Späne hobeln.

Sobald der Spargel etwas ausgekühlt ist, Jungblattsalat und Walnüsse unterheben und mit Käsespänen bestreut servieren.



Mac and Cheese mit Appenzeller®

Dauer: 55 Min.

Zutaten für 6 Personen

320 g Appenzeller® Extra oder ein	3 EL Mehl
Appenzeller® nach Wahl	1 EL körniger Senf
700 g kurze Makkaroni	720 ml Milch
etwas Olivenöl	150 g zerkleinerte Haselnüsse
30 g Butter	1 Zwiebel, sehr fein gewürfelt
1 Ei	Salz, Pfeffer

Zubereitung

Backofen auf 180 °C vorheizen. Makkaroni in reichlich Salzwasser al dente kochen, abgießen, abtropfen lassen und in den Topf zurückgeben. Mit etwas Olivenöl vermischen. Beiseitestellen. Für die Sauce Butter schmelzen, die Zwiebel glasig dünsten, das Mehl und dann den Senf hinzufügen. Alles gut vermischen und nach und nach die Milch hinzufügen und bei schwacher Hitze unter Rühren 5 Minuten köcheln lassen.

Topf vom Herd nehmen und in die nicht mehr kochende Sauce das Ei unterrühren.

Appenzeller® reiben und die Hälfte des Käses in die Sauce geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Makkaroni mit der Sauce vermischen und alles in eine Auflaufform geben. Mit dem restlichen Appenzeller® und den Haselnüssen bestreuen und für ca. 30 Minuten im Ofen goldbraun gratinieren.

Ein paar Minuten ruhen lassen, servieren und genießen. Dazu passt ein grüner Salat.



Rinderfilet mit Le Gruyère AOP Kräuterkruste

Dauer: 30 Min.

Zutaten für 4 Personen

4 Rinderfilets (à ca. 200 g)	20 g Semmelbrösel
Salz, Pfeffer, frisch geriebene Muskatnuss	Piment
8 EL Olivenöl	100 g Feldsalat
80 g Le Gruyère AOP	1 Schalotte
1 Bund Schnittlauch	3 EL Apfelessig
1 Lauchzwiebel	1 TL Senf
75 g Schmand	1 EL flüssiger Honig

Zubereitung

Rinderfilets von beiden Seiten mit Salz würzen. 2 EL Öl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen. Steaks darin ca. 3 Minuten von jeder Seite scharf anbraten. Mit Pfeffer würzen.

Inzwischen Le Gruyère AOP grob reiben. Schnittlauch und Lauchzwiebel waschen, in feine Röllchen bzw. Ringe schneiden. Käse, Schnittlauch, bis auf etwas zum Garnieren, Lauchzwiebel, Schmand und Semmelbröseln vermengen. Mit Muskat, Piment, Salz und Pfeffer abschmecken.

Masse auf den Filets verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft 180 °C) ca. 10 Minuten zu Ende garen.

Feldsalat waschen und putzen. Schalotte schälen, fein würfeln, mit Apfelessig, Senf, Honig, Salz und Pfeffer verrühren. Übriges Olivenöl unterschlagen. Dressing mit Feldsalat vermengen.

Filets aus dem Ofen nehmen und mit Feldsalat anrichten und mit übrigem Schnittlauch und Pfeffer garniert servieren. Dazu schmeckt Wurzelbrot.



Spaghetti mit Kräuter-Carbonara und Emmentaler AOP Réserve

Dauer: 30 Min.

Zutaten für 4 Personen

125 g Schweizer Emmentaler AOP Réserve	150 ml Rahm
50 g Kresse	125 g Schinkenwürfel
1 Bund Petersilie	1 Knoblauchzehe
1 Bund Schnittlauch	500 g Spaghetti
1 Bund Basilikum	Salz, Pfeffer
1 Bund Kerbel	3 Eier

Zubereitung

Schweizer Emmentaler AOP fein reiben. Kresse und Kräuter fein hacken. Rahm, Eier, Kräuter und etwas mehr als die Hälfte des Schweizer Emmentaler AOP in einen hohen Rührbecher geben. Knoblauch dazu pressen. Alles mit einem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Spaghetti in siedendem Salzwasser al dente kochen, abgießen und zurück in die Pfanne geben. Schinkenwürfel und Kräuter-Rahm-Guss zugießen und alles bei schwacher Hitze 2-3 Minuten gut vermischen, bis die Sauce leicht cremig wird.

Spaghetti mit dem restlichen Käse servieren.



Pasta mit Tomatenkäsesauce und Tête de Moine AOP

Dauer: 30 Min.

Zutaten für 4 Personen

ca. 8 – 10 schöne, große Tête de Moine	1 EL Tomatenmark
AOP Käseblumen	Salz, Pfeffer
400 g Tagliatelle	Oregano
1 Zwiebel	1 Prise Zucker
1 Knoblauchzehe	etwas frisches Basilikum
1 Dose gehackte Tomaten	1 EL gehackte glatte Petersilie zum
Olivenöl	Garnieren

Zubereitung

Die Zwiebel fein würfeln und mit dem gepressten Knoblauch in Olivenöl glasig dünsten. Tomatenmark kurz anschwitzen, Tomaten beifügen und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Oregano abschmecken. Rund 15 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. 4 – 6 Tête de Moine AOP Käseblumen in die Sauce geben und schmelzen lassen. Zum Schluss das gehackte Basilikum beifügen.

Tagliatelle nach Packungsanweisung kochen, abgießen und abtropfen lassen. Etwas Kochwasser auffangen.

Falls die Sauce zu dickflüssig ist, mit Kochwasser verdünnen. Mit den Tagliatelle vermischen. Auf Tellern mit einer großen Gabel kleine Pastatürmchen aufschichten, mit Petersilie bestreuen und je einer Tête de Moine AOP Käseblume dekorieren.



Pressemitteilung

Pressekontakt für Käse aus der Schweiz:
Hansmann PR – Brunenthaler & Geisler GmbH
Carole Friedrich I Jasna Mai
c.friedrich@hansmannpr.de I j.mai@hansmannpr.de
+49 89 360 54 99 18 I +49 89 360 54 99 29

Weitere Informationen finden Sie auf www.schweizerkaese.de

Besuchen Sie uns auch in den Sozialen Medien:



<https://www.facebook.com/Schweizer.Kaese>



https://www.instagram.com/schweizerkaese_de/

