

Sendung: Ratgeber
Datum: 1. März 2007
Sendezeit: 11.10 Uhr
Redaktion: Myriam Zumbühl

FRISCHKÄSE SELBER MACHEN

Frische Milch, Rahm und Buttermilch ist alles, was Sie für selbergemachten Frischkäse brauchen. Oder vielleicht noch etwas Geduld und ein, zwei Versuche - nach denen Sie aber mit frischem Käse belohnt werden, der ein wunderbares, milchiges Aroma hat.

Frischer Ricotta

ergibt ca. 800g Ricotta

4 Liter Vollmilch (so frisch wie möglich!)
1 Liter Nature-Buttermilch

Ein Abtropfsieb mit einem feuchten Küchentuch (oder Musselin) auskleiden und über einen Topf oder eine grosse Schüssel stellen.

Die Milch in einem grossen Topf mit der Buttermilch verrühren und bei grosser Hitze warm werden lassen (bis ca. 80 C° für diejenigen, die ein Brat-Thermometer haben). Beim Erwärmen der Milch konstant mit einem Teigspachtel oder einer Holzgabel die Milch rühren. Sie darf auf keinen Fall am Boden anbrennen! Sobald die Milch die gewünschte Temperatur erreicht hat, bildet sich die geronnene Milch wolkenartig an der Oberfläche. Topf von der Hitze nehmen und den frischen Ricotta vorsichtig mit einem Schaumlöffel abschöpfen und in das vorbereitete Abtropfsieb geben. So weiterverfahren, bis alles abgeschöpft ist und nur noch eine trübe Flüssigkeit im Topf übrig bleibt. Diese wegschütten.

Den Ricotta im Abtropfsieb ca. 15 Minuten abtropfen lassen - Musselin-Ecken zusammenführen, mit einer Schnur zusammenbinden und Ricotta für weitere 20 Minuten zum Abtropfen am Wasserhahn über das Spülbecken hängen.

In ein luftdicht verschlossenes Gefäss geben und kühl stellen. Frischer Ricotta hält so bis zu einer Woche im Kühlschrank.



Schweizer Radio DRS1

Noch besser aber, sie servieren den Ricotta frisch zu Pasta, mit etwas Honig, Pesto und einigen Pinienkernen auf etwas getoastetem Brot oder als delikate Füllung für eine Lasagne. Für mehr Geschmack kann der Ricotta nach Belieben etwas nachgesalzen werden.

Selbergemachter Mascarpone

Cremig - üppig - einfach wunderbar!

700ml Vollrahm

6 Esslöffel Nature-Buttermilch

Den Rahm in einer Pfanne erhitzen, bis er lauwarm geworden ist (ca. 35 C° für diejenigen, die ein Bratenthermometer haben). In eine saubere Schüssel geben und die Buttermilch unterrühren. Mit einem Teller abdecken und an einem warmen Ort (z.B. auf der Bodenheizung) für ca. 24 Stunden ruhen lassen. In dieser Zeit wird sich eine quarkartige Masse bilden.

Ein Abtropfsieb mit einem feuchten Küchentuch (oder Musselin) auskleiden und über einen Topf oder eine grosse Schüssel stellen. Masse hineingeben und 15 Minuten abtropfen lassen. Tuch über die Masse legen, Abtropfsieb in eine Schüssel stellen und mit Frischhaltefolie einpacken. Für 1- 1,5 Tage in den Kühlschrank stellen - und fertig ist der selbergemachte Mascarpone.

Hält in einem luftdicht verschlossenen Behälter ca. 4-5 Tage im Kühlschrank.

Crème Fraîche

Selber gemachte Crème Fraîche hat ein wunderbar frisches, leicht nussiges Aroma. Eine Schüssel frischer Saisonfrüchte dazu - und der kleine Festschmaus ist perfekt!

500ml Vollrahm

2 Esslöffel Nature-Buttermilch

Eine Pfanne mit wenig Wasser aufsetzen und soweit erhitzen, bis das Wasser leicht siedet (aber nicht kocht!).

In einem sauberen Vorratsglas Rahm mit Buttermilch verrühren und in das warme Wasser stellen. Rahm solange erhitzen, bis er sich erwärmt hat.

Glas aus der Pfanne nehmen, mit etwas Klarsichtfolie abdecken und mit einem Gummiband fixieren. Glas für 12-24 Stunden an einen warmen Ort Stellen (warmer Wäschetumbler oder



Schweizer Radio DRS1

Bodenheizung) bis die Masse sich verdickt hat. Achten Sie darauf, dass das Glas möglichst ruhig und keinesfalls im Durchzug steht!

Mit einem Löffel umrühren, Glas wieder verschliessen und in den Kühlschrank geben, wo die Masse sich weiter verdicken wird. Hält, gut verschlossen, für ca. 2 Wochen im Kühlschrank

Frischkäse aus Joghurt

500g Griechischer-Joghurt

1/2 Teelöffel Salz

frischer Thymian, Blättchen abegezupft, Fenchel- oder Koriandersamen

etwas Olivenöl

Joghurt mit dem Salz in einer Schüssel verrühren. Ein Abtropfsieb mit einem feuchten Küchentuch (oder Musselin) auskleiden und über einen Topf oder eine grosse Schüssel stellen. Joghurt in das vorbereitete Abtropfsieb geben, Tuchenden mit einer Schnur zusammenbinden und über das Spühlbecken, eine Schüssel oder Topf hängen (eine Holzkelle, die man quer über die Schüssel / Kochtopf legt, hilft dabei!). An einem kühlen Ort über Nacht abtropfen lassen. Am nächsten Tag werden sie weichen, frischen Käse im Tuch haben. In eine Schüssel geben und mit frischen Kräutern oder Fenchel- oder Koriandersamen würzen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Mit etwas Pitta- oder anderem Brot servieren.
