

KÄSE und SCHOKOLADE

Unsere Tipps für kreative und ungewöhnliche Kombinationen



KÄSE und SCHOKOLADE

Unsere Tipps für kreative und ungewöhnliche Kombinationen

Obwohl Käse und Schokolade sich auf den ersten Blick nicht ähneln, haben sie eine Gemeinsamkeit: beide werden fermentiert.

Fermentation ist eine mikrobielle Stoffumwandlung. Um Käse herzustellen, wird die Milch mit Starterkulturen, insbesondere Milchsäurebakterien geimpft. In der Folge wird Milchzucker in Milchsäure umgewandelt, die Milch wird sauer und dick. Die unterschiedlichen Vorgehensweisen bei der Fermentation und der anschließenden Reifung des Käses bestimmen den endgültigen Geschmack.

Kakaosamen müssen ebenfalls fermentiert werden, um den charakteristischen Schokoladengeschmack zu erzeugen. Anschließend werden die Bohnen getrocknet und geröstet.

Und noch eine Gemeinsamkeit gibt es: Käse und Schokolade enthalten viel Fett, sind somit sehr sättigend und schmecken nach mehr. Daher lassen sich Käse und Schokolade hervorragend kombinieren.

Geschmackspartner finden

Wie immer gilt: erlaubt ist, was gefällt. Aber es gibt ein paar erprobte Methoden, um neue spannende Kombinationen zu entdecken:

Ähnliche Geschmacksprofile:

Kombinieren Sie Schokolade mit Käse, der gewisse Ähnlichkeiten aufweist. Also nussige Schokolade mit nussigem Käse. Herzhafte, intensive Käsesorten mit einer gewaschenen Rinde vertragen sich gut mit Schokolade, die ausgefallen und geschmacksintensiv ist. Dunkle Schokolade und Blauschimmelkäse bilden ein gutes Paar.

Gegensätze suchen:

Umgekehrt können Sie einen sahnigen, buttrigen Käse, mit einer dunklen Schokolade kombinieren – dadurch gleichen sich die Geschmackseindrücke etwas aus. Das gleiche gilt für intensiven Hartkäse, den Sie mit einer zarten Milkschokolade genießen. Schokolade, die viel Frucht und damit etwas Säure enthält, verträgt sich gut mit einem süßlichen Blauschimmelkäse.

Bewährte Food-Pairings

Junger Ziegenkäse – fruchtige dunkle Schokolade mit 70 - 80% Kakaoanteil, salzige Karamelsauce, evtl. in Kombination mit gerösteten Nüssen

Ziegenkäse – Pralinen mit Lavendel und Honig

Ziegenfrischkäse – weiße Schokoladenmousse

Gereifter Ziegenkäse – Trockenfrüchte

Probieren Sie frische Feigen, die Sie zuerst mit **Ziegenfrischkäse** füllen und dann mit dunkler Schokolade überziehen.

Als herzhafte Variante empfehlen wir: Salat mit **Ziegenkäserolle** in Nusskruste auf einem Salat mit Schokoladen-Balsamico-Vinaigrette

Blauschimmelkäse – Zartbitterschokoladen-Trüffel mit 75 - 90% Kakaoanteil, Ingwerschokolade, Brombeeren oder Himbeeren, Aprikosen, Preiselbeeren oder getrockneten Kirschen

Gemacksgegensätze

Doppelrahmfrischkäse – Bitterschokolade mit 80 - 90% Kakaoanteil, Milkschokolade

Gereifter Harzer Käse – Butterbrot mit Heißer Schokolade

Camembert, Brie – Schokolade mit 60 -80% Kakaoanteil, würzige Schokolade mit Kräuteranteil, Lavendel-Trüffel, gesalzener Karamell

Ähnliche Geschmackseindrücke

gereifter Gouda – Vollmilkschokolade

Parmigiano Reggiano – Schokoladen-Balsamico-Essig, dunkle Schokolade mit Erdbeeren

Bergkäse oder Comte – Erdnussbutter-Trüffel, Zartbitterschokolade mit 70 % und Meersalz oder Mandeln, Haselnuss-schokolade mit ganzen Nüssen

Hartkäse aus Schafsmilch – Zartbitter-schokolade mit Früchten, wie z.B. Blutorange oder Himbeere

Greyerzer, Camembert, Mozzarella – Heiße Schokolade

Haben Sie Interesse an weiteren Informationen zum Thema Hofkäse? Dann besuchen Sie uns doch online auf www.facebook.com/hofkaese oder www.hofkaese.info

Unser Gütesiegel für handwerklich und traditionell hergestellten Hofkäse

