

HERBST MESSE

15. - 19.
SEP. 2021
KLAGENFURT



Rezepte der Koch Lounge

powered by KIKA mit Marco Krainer

Freitag, 17.9.2021

Würziges Käsefondue mit dreierlei Käse von der Kaslab'n Nockberge

Zutaten für 4-6 Personen:

2 Knoblauchzehen
400 g würziger Kaslab'n Bergkäse 9 oder 12 Monate gereift
200 g Kaslab'n Bierkäse
200 g Kaslab'n Fastenkäse
300 ml trockener, regionaler Weißwein
70 ml angesetzter Zirbenschsnaps, wahlweise Obstbrände wie Kirsch, Quitte, Birne oder Apfel
2 EL Speisestärke (z.B. Mais- oder Kartoffelstärke)
Pfeffer aus der Mühle nach Geschmack
Weißbrot oder Baguette in grobe, mundgerechte Würfel geschnitten

Equipment:

Fonduetopf (Caquelon), wahlweise runde, feuerfeste Kasserolle aus Glas, Keramik oder Gusseisen
Fonduegabeln
Rechaud /Stövchen-Aufsatz für Fondue mit Brennpastenbehälter
Brennpaste

Zubereitung

Den Bergkäse entrinden und gemeinsam mit dem Fasten- und Bierkäse, welche nicht entrindet werden müssen, grob reiben. Die Knoblauchzehen schälen und halbieren. Den Fonduetopf (Caquelon) mit den Schnittflächen der Knoblauchzehen gut ausreiben. Danach die Knoblauchzehen sehr fein hacken und gemeinsam mit dem Käse in den Fonduetopf geben. Nun den Wein hinzufügen und alles zusammen unter ständigem Rühren langsam erhitzen, bis der Käse geschmolzen ist.

In der Zwischenzeit die Stärke mit dem Zirbenschsnaps kalt verrühren und in die leicht kochende Masse einrühren. Das Ganze sehr leicht köcheln lassen, bis sich eine dickflüssig-cremige Käsemasse ergibt. Zum Schluss nach Belieben mit frisch gemahlenem Pfeffer verfeinern und nach Lust und Laune bei Bedarf mit zusätzlichen Zutaten aufpeppen (siehe Marcos Tipp).

HERBST MESSE

15. - 19.
SEP. 2021
KLAGENFURT



Den Fonduetopf nun am Tisch auf das brennende Rechaud setzen und gemeinsam mit den Brotwürfeln servieren.

Marcos Tipp:

Die Mischung dieser drei würzigen Kaslab'n-Käse ist so raffiniert zusammengestellt, dass kein zusätzliches Salz zum Abschmecken benötigt wird. Wer andere Käse verwendet, kann das Fondue am Ende natürlich nach Geschmack auch mit Salz verfeinern.

Auf meinen Weltreisen habe ich schon viele verrückte Fondue-Kreationen verkostet. Einige Ideen habe ich versucht, mit regionalen Produkten umzusetzen. Wer sein Fondue einmal außergewöhnlich aufpeppen möchte, der kann in einer separaten Pfanne fein gewürfelte Kärntner Wildhauswürsteln oder Salami knusprig anbraten und am Ende zum Fondue geben. Für zusätzliche sorgen entkernte und fein gewürfelte, frische Chilischoten, die der deftigen Käse-Salami-Mischung die notwendige Frische und Schärfe verleihen. Jeder der sich diese gewagte Kombination nicht vorstellen kann, wird vom Ergebnis umso mehr überrascht sein. Aber auch das einfache Verfeinern mit frisch gehackten Kräutern wie Basilikum oder Schnittlauch – besonders raffiniert auch mit Liebstöckel – wird die Gäste überzeugen.

Als passende Weinbegleitung empfehle ich Weißweine mit mittlerer Säure (nicht zu wenig, nicht zu viel), die dem kräftigen Käse standhalten können. Und nur selten werde ich auch einen Schnaps empfehlen – wann aber, wenn nicht nach einem Käsefondue. Ich würde schon fast sagen, da muss es einfach einer sein – aber nicht die Zirbe – einer mit Frucht – und zwar klar, geradlinig und unkompliziert! Mein Favorit: die Quitte.

Bon appétit!