

Käse und Wein – das passt nicht von allein

Vielen mag die Kombination aus Wein und Käse als die „perfekte Paarung“ erscheinen. Doch nicht in jedem Fall ergibt ein solches Zusammentreffen den perfekten Gaumen-Genuss. Bei der Kombination von Käse, Brot und Wein bedarf es einer umsichtigen Herangehensweise, deshalb haben wir Sarah Falch, A.S.I.-zertifizierte Sommelière, und Benjamin Parth, Haubenkoch aus dem Gourmet-Restaurant Stüva in Ischgl (T), um Tipps gebeten.

Sarah Falch: Grundsätzlich entscheidet der Reifegrad. Milden, leicht säuerlichen Käse serviere ich vorzugsweise zu einem spritzigen, jungen Wein. Kräftigen Käse hingegen kombiniere ich nur mit einem Wein, der ausgeprägten Geschmack aufweist. Auch die Konsistenz des Käses ist wichtig, – so toleriert etwa ein cremiger Käse einen höheren Säuregehalt beim Wein. Ich empfehle Weißbrot als Grundlage und neutralen Geschmacksträger bei dieser Liaison. Ein säuerlicher Käse ist optimal zu ergänzen mit edelsüßem Wein, mit salzigem Käse wiederum harmonisiert Wein mit kräftiger Säure.

Benjamin Parth: Obwohl ich Anhänger einer weltweiten, frechen Küche bin, muss ich beim Käse auch einmal konservative Töne anschlagen. Wein, Brot und Käse aus derselben Region bilden immer eine Harmonie und sind ein kulinarischer Genuss. Ich wähle unsere Zulieferer genauestens und weltweit aus – mit dem Galtürer Almkäse aus dem Hause Hermann Huber hat es ein heimisches Produkt in unsere Selektion geschafft. Unser Käsewagen ist bei unseren Gästen beliebt. Während der Wintersaison können sie zum Abschluss des Degustationsmenüs aus 40 verschiedenen Käsesorten wählen, im Sommer ist die Auswahl kleiner. Die Spezialitäten des Elsasser „Käsepapstes“ Bernard Antony, des wohl berühmtesten Affineurs der Welt, schätze ich. Vor allem die Sorten Selles-sur-Cher oder Comté empfehle ich gerne unseren Gästen. Immer passend ist der Sydre Argelette von Eric Borgelet.

Sarah Falch: Beim Wein ist die Lagerung das Um und Auf. Den Großteil der edlen Tropfen lagern wir konstant bei 16 Grad. Mein Tipp: Etiketten immer nach oben, damit der Wein nicht gedreht werden muss. Die Temperatur und Luftfeuchtigkeit sollten immer konstant sein.



Palatschinken mit Kräuterfülle

Zutaten für 4 Personen:
300 g Mehl, 1 Prise Salz, 3 Eier,
ca. 400 ml Milch, Öl oder Butterschmalz zum Backen;
für die Fülle: 50 g weiche Butter, 2 Eier,
200 g Frischkäse, Salz, Pfeffer, Muskat,
1 Bund frische Kräuter, fein gehackt;
für den Guss: 100 ml Schlagobers,
100 g Crème fraîche, 1 Ei,
2 EL geriebener Käse,
Salz, Pfeffer, Butter für die Form

Zubereitung: Mehl in eine Rührschüssel sieben und salzen. Eier nacheinander einrühren, Milch nach und nach unter Rühren zugeben, damit keine Klümpchen entstehen. So viel Milch verwenden, bis der Teig dicklich vom Löffel läuft. Aus dem Teig 6 bis 8 Palatschinken backen: Jeweils eine dünne Teiglage in eine gut gefettete Pfanne geben und hellgelb anbacken lassen. Teigplatte wenden und bei mäßiger Hitze goldgelb fertig backen. Für die Fülle Butter mit Eiern und Frischkäse glattrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und die fein gehackten Kräuter darunter. Für den Guss Schlagobers mit Crème fraîche, Ei und Käse verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Palatschinken mit der Fülle bestreichen, aufrollen und in eine gebutterte Form setzen. Im vorgeheizten Backrohr bei 170 Grad ca. 15 Minuten backen, dann mit dem Guss überziehen und weitere 10 Minuten fertigbacken. **Zubereitungszeit:** 45 Minuten, **Kosten pro Person:** ca. € 1,50

Apfelkücherl

Zutaten für 4 Personen: 140 g Mehl, 1 Prise Salz,
2 Eier, getrennt, 200 ml Bier oder Weißwein,
6 große reife, süß-säuerliche Äpfel,
1 unbehandelte Zitrone, Butterschmalz zum Backen,
Zucker, Vanillezucker und Zimt zum Bestreuen

Zubereitung: Zunächst die Äpfel schälen, Kernhaus ausstechen, dann die Äpfel in ca. 1 cm dicke Ringe schneiden und sofort mit Zitronensaft beträufeln. Mehl mit Salz und etwas Zitronenabrieb mischen, Eidotter nacheinander einrühren, dann Bier oder Weißwein nach und nach zufügen und alles zu einem glatten, dickflüssigen Teig verrühren. Eiweiß zu Schnee schlagen und unter den Backteig ziehen. Apfelfringe in den Teig tauchen, sodass sie rundherum damit bedeckt sind, dann im heißen Butterschmalz auf beiden Seiten goldgelb backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, nach Belieben mit einer Mischung aus Zucker, Vanillezucker und Zimt bestreuen. **Zubereitungszeit:** 30 Minuten, **Kosten pro Person:** ca. € 1,20

Aus Omas Backstube

Ob zart und flaumig oder kräftig und herzhaft, diese Mehlspeisen aus Palatschinken- und Bierteig schmecken der ganzen Familie.



Rezepte aus dem Buch:
Bayerische Mehlspeisen
von Irm Hofmann
ISBN 978-3-95587-730-9,
SüdOst Verlag, 20,50 Euro

Palatschinkenstrudel

Zutaten für 4 Personen: **Für den Teig:** 300 g Mehl, 1 Prise Salz, 3 Eier, ca. 400 ml Milch, Öl oder Butterschmalz zum Backen; **für die Fülle:** 50 g weiche Butter, 80 g Zucker, 1 Pkg. Vanillezucker, 2 Eier, etwas Zitronenabrieb, 250 g Topfen, 100 g Rosinen; **für den Guss:** 200 ml Schlagobers, 2 EL Crème fraîche, 1 EL Zucker, Butter für die Form

Zubereitung: Mehl in eine Rührschüssel sieben und salzen. Eier nacheinander einrühren, Milch nach und nach unter Rühren zugeben, damit keine Klümpchen entstehen. So viel Milch verwenden, bis der Teig dicklich vom Löffel läuft. Aus dem Teig in einer mit Öl gefetteten Pfanne 6–8 Palatschinken backen. Für die Fülle Butter mit Zucker, Vanillezucker und Eiern schaumig rühren, Zitronenabrieb und Top-

fen unterrühren, Rosinen unterziehen. Palatschinken mit Topfenfülle bestreichen, aufrollen, in eine gut gebutterte Form setzen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad ca. 15 Minuten backen. Für den Guss Schlagobers mit Crème fraîche und Zucker verrühren. Damit die Palatschinken überziehen, weitere 10 Minuten fertigbacken. **Zubereitungszeit:** 45 Minuten, **Kosten pro Person:** ca. € 1,40

