

KÄSESZENE HEUTE 8

- Ursprünge und heutige Vielfalt 10**
- Trendsetter der Aromen 16
- Käse und Gesundheit 20

NAVIGATION DURCH DIE KÄSEWELT 24

- Grundzutaten – grundverschieden 26**
- Herkunft, Machart und Veredelung 34**
- Was ist guter Käse? 38**
- Acht Gruppen – acht Genusswelten 42**
- Frischkäse 44
- Weichkäse mit weißem Außenschimmel 46
- Rotschmierkäse 48
- Halbfester Schnittkäse 50
- Hartkäse 52
- Ziegenkäse 54
- Schafskäse 56
- Blauschimmelkäse 58

WIE WIRD MAN AFFINEUR? 60

- Was macht ein Affineur? 62**
- Mit Feinarbeit zum Waltmann-Käse 64**

AFFINIEREN IN KÜCHE UND KELLER 70

- Vielfalt der Verfeinerungen 72**
- Das Einmaleins des Affinierens 78**
- Richtig lagern und trocken affinieren 84**
- Selbst feucht affinieren 98**
- Extremverfeinerung zu Hause 102**

IDEEN UND REZEPTE 104

- Frischkäse ohne Rindenbildung 106**
- Süßer Dessertkäse 106
- Trüffel-Frischkäse 107
- Frischkäse mit Senfsamenschrot 108
- Toskana-Creme 108
- Intensiver Kräuter-Öl-Käse 109

Frischkäse mit Rindenbildung 110

- Weichkäse mit weißem
Außenschimmel 112**
- Käse mit Kirsch-Nuss-Deckel 113
- Extrem paniert Camembert 114

- Weichkäse mit roter Außenrinde 116**
- Langres mit Calvados oder
Marc de Champagne 117
- Pont l'Évêque mit Kräutersud 120

Halbfester Schnittkäse 122

Winzerkäse 123

Käse im blumigen Heumantel 123

Biertomme 124

Blauschimmelkäse 126

Blauschimmelkäse mit Portwein 127

Blu de Cacao 128

Hartkäse 130

Eigene Rezepte entwickeln 132

PRÄSENTATION 138

Utensilien für den Käsegang 140

Gastgeberwissen 142

PAIRING: WAS PASST

ZUM KÄSE 150

Grundüberlegungen 152

Getränke 154

Brot 156

Aprikosen-Mandel-Brot 156

Früchte und Fruchtzubereitungen 158

GENÜSSE MIT KÄSE 160

Käse in der Hauptrolle 162

Käsemenü vom Feinsten 166

Fondue Grundrezept 168

Ofenkäse aus Vacherin Mont d'Or 170

Roher Obazda 170

Käse in der Nebenrolle 172

Tarte au Maroilles 172

Brie de Meaux im Brückteig mit Trüffel und Spinatsalat 174

Frischkäse in Limetten-Jus 176

Gegrillte Käse-Champignons 176

Brin d'Amour mit gegrillter

Wassermelone 178

SERVICE 180

Noch mehr Käsewissen 182

Nachgeschlagen 186

Über die Autoren 188