

INHALT

EINFÜHRUNG	1
KAPITEL 1 VORBEREITUNGEN: KÜCHE, SPEISEKAMMER UND INNERE EINSTELLUNG	6
DIE KÜCHE DES KÄSEMACHERS	7
Sauberkeit, nicht Sterilität	7
Das Zubehör	7
Die Pflege	11
DIE SPEISEKAMMER DES KÄSEMACHERS	12
Die Grundzutaten	12
Die Grundlagen (und Geheimnisse) der Kaseherstellung	17
DIE INNERE EINSTELLUNG DES KÄSEMACHERS	19
Die erste von vielen Aufmunterungen	19
Tricks und Kniffe	19
Kasebruch-Support (Problembehandlung)	25
Zen und die Kunst, dem Kase einen Namen zu geben	28
WIE MAN DAS BUCH UND DIE REZEPTE BENUTZT	30
Entscheidungen, Entscheidungen	30
Aus der Kuh auf den Tisch	30
Planen Sie wie ein Kuchenchef	30
Denken Sie wie ein Bauer	30

KAPITEL 2 REZEPTE	32
BEREIT, SICH SELBST IN STAUNEN ZU VERSETZEN?	33
CREMIG UND STREICHBAR	
Meyer-Zitronen-Ricotta	35
<i>Ein vielseitiger Frischkase für süße und herzhaftes Gerichte</i>	
Fromage Facile	43
<i>Seidiger als Ricotta – köstlich auf dem Bagel oder als Dip für Obst und Gemüse</i>	
Französischer Ziegenkuss	49
<i>Sanfter, cremiger Ziegenkase mit Kräutern – so gar nicht ziegenmäßig</i>	
Klassischer Hüttenkäse	57
<i>Wurziger Kasebruch in Buttermilch – passt besonders gut zu Obst</i>	
FEST UND DOCH WEICH	
Curry-Panir	67
<i>Milder, kompakter indischer Kase – ideal als Fleischersatz in vielen Gerichten</i>	
Chivo Fresco	75
<i>Kuh- und Ziegenmilchversion des Queso Fresco, der traditionell über mexikanische Gerichte gekrümelt wird</i>	
Gebratener Honigkäse	83
<i>Fester, süßer Kase – inspiriert durch einen finnischen Grill-Kase</i>	
Halloumi? Hallo, du!	93
<i>Salziger Kase, perfekt zum Grillen – wird gern in türkischen und griechischen Restaurants serviert</i>	
Smoky Cheater	103
<i>Von Cheddar inspirierte Kreation, die sich perfekt für gegrillte Kasehappen eignet – Brot ist da überflüssig</i>	
Biergetränkter Quetschkäse	113
<i>Mundgerechte Kasestücke, die sich wie Tofu und Panir ideal zum Kochen eignen</i>	

ZART SCHMELZEND UND KLEBRIG

Frisch aus der Käserei	123
<i>Vielseitiger, wurziger Rohmilchkase – enthält mehr Enzyme zur besseren Verdauung</i>	
Triple Pepper Hack	129
<i>Pikant mit zarten Schmelz – perfekt für Quesadillas oder Enchiladas</i>	
Unser Lieblingsmozzarella	137
<i>Einfache, aber beeindruckende Version des Klassikers – ideal als Snack oder in italienischen Gerichten</i>	
Pizza Filata	151
<i>Schnurkase mit Pizzageschmack – bei Alt und Jung gleichermaßen beliebt</i>	
Chipotle-Limetten-Oaxaca	161
<i>Kostlich-scharfer, einzigartig geformter Schnurkase – stellt schon mal das Bier kalt!</i>	
Burrata mit Nussbutter	171
<i>Reichhaltig-butterige Mischung aus Mozzarella und Ricotta – als Vorspeise garantiert ein Hit!</i>	

KAPITEL 3 FORMEN UND GESCHMACKSRICHTUNGEN 182

DIE PRÄSENTATION:

HANDGEFORMTER KÄSE UND SELBST GEBAUTE KÄSEFORMEN	183
Festen Kasebruch formen	184
Weichen Kasebruch formen	188
Schnurkase formen.....	192
Kase verpacken.....	199

DER GESCHMACK: KRÄUTER, GEWÜRZE UND ESSBARE BLÜTEN.....203

Olivenöl und Kräuter	204
Essbare Blüten und ganze Kräuter	206
Getrocknete Kräuter und Gewürze	208

KAPITEL 4	DIE HAUSGEMACHTE KÄSEPLATTE	212
KOMBINATIONEN UND BEILAGEN		213
SCHUMMELN LEICHT GEMACHT:		
MASSGESCHNEIDERTE ZUTATEN VON DER STANGE		214
Raffinierte Nüsse		214
Frucht- und Nussstücken		217
Gemüse-Chips & Co		218
WIE VON ZAUBERHAND:		
15-MINUTEN-REZEPTE FÜR PERFEKTE LECKEREIEN		220
Cracker, Crostini und andere knusprige Kostlichkeiten		220
Beschwipste Früchte Rezept und Formel		224
Frucht-Nuss-Pasten Rezept und Formel		226
Tapenade Rezept und Formeln.....		228
FRISCH GEMIXT:		
UNFEHLBARE REZEPTE FÜR COCKTAILS UND MOCKTAILS		230
Cocktail Kräuter-Gin und Sodawasser		230
Mocktail Faux-Jito mit Basilikum		232
KAPITEL 5	ANDERE LECKERE MILCHPRODUKTE.....	234
DREI KÄSEFREIE REZEPTE FÜR MILCHLIEBHABER		235
Butter		236
Ghee (geklärte Butter)		240
Joghurt für Einsteiger		243

ANHANG	DANKSAGUNG UND MEHR ...	247
DANKSAGUNG		248
REGISTER		250
ÜBER DIE AUTORIN		257
KÄSE-LOGBUCH		260