

# Das Beste zum Fest mit Schweizer Käse



Schweiz. Natürlich.

Käse aus der Schweiz. [www.schweizerkaese.de](http://www.schweizerkaese.de)



# Schweizer Käsegenuss ist alles.

*Nur nicht von gestern!*

**Guter Geschmack und beste Qualität** sind zeitlos und werden heute mindestens genauso geschätzt wie viele Generationen zuvor. Schweizer Käse wird seit Jahrhunderten nach überlieferten Rezepturen von Hand gefertigt. Aus Schweizer Milch, die zur besten weltweit gehört.



**Dass sich freiwilliger Verzicht** in reinsten Genuss verwandeln kann, beweisen die Schweizer Käsermeister. Denn Zusatzstoffe und Gentechnik sind in jedem Schweizer Käse ein Tabu.



**Schweizer Käse** schmeckt aber nicht nur ausgesprochen gut, er tut auch Gutes für unseren Körper. Denn er liefert wertvolles Eiweiß, Kalzium und die Vitamine A, D, B<sub>2</sub> und B<sub>12</sub>.

Wenn traditionsreiche Schweizer Käsesorten wie z. B. Appenzeller®, Schweizer Emmentaler AOP oder Le Gruyère AOP mit weiteren edlen und feinen Zutaten kombiniert werden, ergeben sich festliche Genüsse. Kochen Sie einfach die ebenso leckeren wie abwechslungsreichen Rezepte nach.

*Viel Spaß beim Ausprobieren!*

## Feine Freuden

Freunde und Familie einzuladen und gemeinsam zu genießen, ist nicht nur an Weihnachten oder Silvester pure Lebensfreude. Feste zu feiern und exquisite Rezepte gemeinsam zu erleben, gehört in unserer Gesellschaft einfach dazu. Von der cremigen Käsesuppe aus L'Étivaz AOP mit feinstem Trüffel über herzhaftes Malfatti bis hin zur Crème brûlée mit edlem Tomme Vaudoise – genießen Sie Ihr Fest!



*Milder bis vollmundiger  
Genuss für  
jeden Geschmack!*

*Schon  
gemusst?*

Schweizer Käse ist von Natur aus frei von Gluten und Laktose\*.

\* Laktosegehalt unter 0,1 g / 100g gemäß  
Deutschem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft.

## Appenzeller® Käse

Appenzeller® Käse ist der würzigste Käse der Schweiz, benannt nach seinem Ursprungsgebiet, dem Kanton Appenzell. Seit über 700 Jahren wird er handwerklich in über 50 Käsereien mit bester Schweizer Rohmilch gefertigt.

Passend für jeden Geschmack gibt es ihn in verschiedenen Reifegraden: als mindestens 3 Monate lang gelagerten Mild-Würzig und als Kräftig-Würzig, der mindestens 4 Monate reift. Zwei ganz besondere Appenzeller®-Spezialitäten sind der mindestens 6 Monate gereifte Extra-Würzig sowie der neue Edel-Würzig, der mindestens 9 Monate lang gelagert wird.

Die Besonderheit von Appenzeller® Käse liegt in der regelmäßigen Pflege mit der geheimnisvollen Kräutersulz, die ihm seinen einzigartig würzigen Geschmack verleiht.

[www.appenzeller.ch](http://www.appenzeller.ch)

**Appenzeller®**  
S W I T Z E R L A N D



## Le Gruyère AOP

Der fruchtig-kräftige Le Gruyère AOP wird seit 1115 in der französischsprachigen Westschweiz in Dorfkäsereien traditionell von Hand gefertigt.

Die Mindestreifezeit variiert von 5 Monaten beim Classic bis zu 10 Monaten beim Réserve. Die Spezialität Le Gruyère d'Alpage AOP wird ausschließlich aus Sommer-Milch der Alpweiden hergestellt. Le Gruyère AOP Bio entsteht nur aus Milch von Höfen, die die Richtlinien von Bio Suisse befolgen.

Das AOP-Gütesiegel garantiert höchste Qualität und die Herkunft aus der Ursprungsregion – von der Milch bis zum fertig gereiften Käse. Le Gruyère AOP gehört übrigens in jedes klassische Schweizer Käsefondue.

[www.gruyere.com](http://www.gruyere.com)

**LE GRUYÈRE®**  
S W I T Z E R L A N D   
[www.gruyere.com](http://www.gruyere.com)



## Schweizer Emmentaler AOP

Schweizer Emmentaler AOP ist der meistkopierte Käse überhaupt. Das weltberühmte Original, dessen Ursprung im Schweizer Emmental liegt, trägt das AOP-Gütesiegel und wird nach Originalrezeptur von Hand gefertigt.

Jeder der 90 Kilo schweren Laibe entsteht aus rund 1.000 Litern bester tagesfrischer Schweizer Rohmilch und wird mindestens 4 Monate lang gepflegt.

Die nussige Würzigkeit ist genauso typisch wie seine rund 1.200 bis 1.400 schönen großen Löcher in jedem Käselaub.

[www.emmentaler.ch](http://www.emmentaler.ch)

 **EMMENTALER®**  
S W I T Z E R L A N D  
Das Schweizer Original



## Tête de Moine AOP

Tête de Moine AOP wird seit über 800 Jahren in seinem Ursprungsgebiet, dem Schweizer Jura, gefertigt. Erfunden haben ihn dort die Mönche des Klosters Bellelay, nach denen er auch benannt ist. Denn Tête de Moine – sprich Täät dö Moann – heißt auf Deutsch „Mönchskopf“.

Der Clou dieses weltweit einzigartigen Käses ist, dass man ihn „girolliert“. Er wird nicht wie andere Käse geschnitten, sondern mit einem speziellen Drehmesser – der Girolle – geschabt: zu hauchzarten, blumig-würzigen Käserosetten, die man sich am besten auf der Zunge zergehen lässt.

[www.tetedemoine.ch](http://www.tetedemoine.ch)

 **TÊTE DE MOINE®**  
FROMAGE DE BELLELAY 



## SWIZZROCKER®

SWIZZROCKER® ist ein außergewöhnlicher Käse aus der Nordostschweiz. Gemacht für alle, die sich die Freiheit nehmen, Genuss auf ihre Weise zu erleben: als Auszeit vom üblichen Käse-Alltag.

Voller Leidenschaft mit bester Schweizer Rohmilch nach alter handwerklicher Tradition gefertigt, überzeugt SWIZZROCKER® nach einer mindestens 4-monatigen Reife durch seinen schmackhaft-kraftvollen Charakter.

[www.swizzrocker.ch](http://www.swizzrocker.ch)



## Sbrinz AOP

Sbrinz AOP ist eine Hartkäsespezialität mit großer Geschichte. Seit über 500 Jahren wird diese mindestens 24 Monate lang gereifte Delikatesse in den Zentralschweizer Kantonen aus Rohmilch der Region hergestellt.

Durch seinen besonders geschmeidigen Teig lässt sich der vollmundig-mürbe Sbrinz AOP auf dreifache Weise genießen: hauchdünn gehobelt, zu Flakes geraspelt oder zu kernigen „Möcklis“ gebrochen.

[www.sbrinz.ch](http://www.sbrinz.ch)

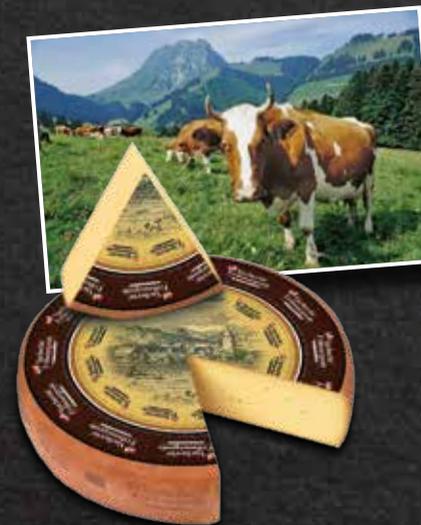


## Original Schweizer Raclette

Original Schweizer Raclette kann auf eine besonders lange Historie zurückblicken. Raclette Suisse wird in den Kantonen nördlich des Alpenkamms gefertigt und Walliser Raclette AOP im Kanton Wallis. Schweizer Raclette wird auf traditionelle Weise und mit größtem handwerklichen Können hergestellt. Etwa 3 Monate wird jeder Laib gepflegt, bis er reif ist zum Genießen.

Schon im Mittelalter erhitzen ihn die Sennen am offenen Feuer und schabten den geschmolzenen Käse ab. Heutzutage greift man eher auf den praktischeren Raclette-Grill mit Pfännchen zurück, die sich jeder nach eigenen Vorlieben füllen kann. Das Besondere bei original Schweizer Raclette ist, dass man seine knusprige Rinde mitverzehren kann, da jeder Laib garantiert ohne den Konservierungsstoff Natamycin (E235) hergestellt wird.

[www.raclette-suisse.ch](http://www.raclette-suisse.ch)  
[www.walliserraclette.ch](http://www.walliserraclette.ch)



## Vacherin Fribourgeois AOP

Vacherin Fribourgeois AOP – bei uns auch als Freiburger bekannt – ist eine traditionsreiche Schnittkäsespezialität mit vielschichtigen, regionaltypischen Aromen. Kenner schätzen diesen Käse wegen seiner besonderen Cremigkeit und bester Schmelzeigenschaften, die ihn perfekt fürs Fondue machen. Jeder Laib wird nach altbewährter Rezeptur aus besonders würziger Schweizer Milch gefertigt: auf Almen und in Dörfern des Westschweizer Kantons Freiburg.

Zu erkennen ist Vacherin Fribourgeois am Gazeband, das die Käsermeister um seinen Laib wickeln. Sein Name stammt vom lateinischen „vaccarinus“ ab und bedeutet „kleiner Kuhhirte“.

[www.vacherin-fribourgeois-aop.ch](http://www.vacherin-fribourgeois-aop.ch)



## Bündner Bergkäse

Bündner Bergkäse kommt aus einer der beeindruckendsten Regionen der Schweiz: aus dem Kanton Graubünden. Hier fertigen ihn die Käsermeister nach alter Tradition in Sennereien, die in über 1.000 m Höhe liegen. Die große Kräuter- und Blumenvielfalt verleiht der Bündner Bio-Bergheumilch eine besondere Würzigkeit, die man auch im Käse schmecken kann.

Die Bündner Bio-Bergheumilch und die liebevolle Pflege während der 3- bis 9-monatigen Reife machen diesen Hartkäse zu einer aromatischen Krönung der kalten und warmen Küche.

[www.buendnerkaese.ch](http://www.buendnerkaese.ch)



## Vacherin Mont-d'Or AOP

Vacherin Mont-d'Or AOP hat seine Heimat im waadtländischen Jura. Diese unverwechselbare Weichkäsespezialität mit AOP-Gütesiegel wird nur von Oktober bis April aus bester heimischer Milch in kleinen Dorfkäsereien in Handarbeit hergestellt. Nach einem Monat liebevoller Pflege ist er reif zum Genießen.

Der Gürtel aus Tannenrinde sowie die Tannenholzschachtel verleihen ihm sein außergewöhnliches Aroma mit einer Spur Tannin. Käsekenner lieben ihn auch heiß als Ofenkäse.

[www.vacherin-montdor.ch](http://www.vacherin-montdor.ch)



## L'Etivaz AOP

L'Etivaz AOP stammt aus der Waadtländer Alpenregion. Hier entsteht er seit dem 12. Jahrhundert nur von Mai bis Oktober in rund 130 Chalets auf einer Höhe von 1.000 bis 2.000 m.

Die Käsermeister fertigen ihn in Handarbeit aus der würzigen Rohmilch der Sommerweiden direkt über dem Holzfeuer im Kupferkessel.

Mindestens 4,5 Monate bekommt jeder Laib Zeit zu reifen. Diese rein-aromatische Käsespezialität ist bei Käseliebhabern besonders geschätzt.

[www.etivaz-aop.ch](http://www.etivaz-aop.ch)



## Tomme Vaudoise

Tomme Vaudoise ist ein ebenso kleiner wie beliebter Weichkäse, der seinen Ursprung im waadtländischen Jura hat. Bereits im 17. Jahrhundert wurde er in den Alphütten rund um den Lac de Joux hergestellt. Heute entsteht er im Gebiet rund um den Genfer See.

Die kurze Reifezeit von 7 bis 10 Tagen macht ihn unvergleichlich mild im Aroma und besonders cremig in der Konsistenz. Der zarte Milchgeschmack bleibt unter der feinen Rinde bewahrt.

[www.schweizerkaese.de](http://www.schweizerkaese.de)





ZUBEREITUNG: 20 Min.  
BACKZEIT: 6–8 Min.



# Karamell- BIRNEN

mit Appenzeller®-Käsehaube

## ZUTATEN

### Für 4 Personen

- 3 EL Zucker
- etwas Zitronensaft
- 150 ml Wasser
- 4 Williamsbirnen
- ½ Vanilleschote
- 120 g Appenzeller®  
Mild-Würzig
- 2 EL Preiselbeer-  
kompott
- 2 Zweige Thymian

## ZUBEREITUNG

Den Zucker mit einigen Tropfen Zitronensaft in einer weiten Chromstahlpfanne karamellisieren. Die Pfanne von der heißen Platte ziehen. Das Wasser zum Zucker gießen. Den Karamell köcheln, bis er sich aufgelöst hat.

Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Die Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Die Früchte mit etwas Zitronensaft bestreichen, damit sie nicht braun anlaufen. Birnen und Vanilleschote in den Karamellsirup geben. Die Früchte kochen, bis sie weich sind.

Den Appenzeller® Mild-Würzig in dünne Scheiben schneiden. Die Birnen aus dem Sirup heben und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Mit Preiselbeerkompott füllen und mit Käsescheiben belegen. Die Birnen 6–8 Minuten überbacken.

Die Birnen anrichten, mit Karamellsirup umgießen und mit einigen Thymianblättchen bestreuen.

# FRUCHTIGE TARTELETTES

mit Le Gruyère AOP Réserve und  
karamellisierten Äpfeln & Birnen

## ZUTATEN

### Für 6 Personen

- 250 g Mürbeteig (fertig oder frisch zubereitet)
- etwas Mehl
- 1 Williamsbirne
- 1 EL Honig
- Saft von 1 Zitrone
- 2 gelbe Äpfel (z. B. Golden Delicious)
- 100 g Le Gruyère AOP Réserve
- 1 Zweig Zitronenthymian
- 2 EL brauner Zucker

## ZUBEREITUNG

Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Tartelette-Förmchen (Ø 8–10 cm) fetten und mit Mehl bestäuben. Den ausgerollten Teig als Boden in die Förmchen geben und mit einer Gabel einstechen. Für etwa 10 Minuten blind backen und auskühlen lassen.

Die Birne in Würfel schneiden. Honig und Zitronensaft in einer Schüssel verrühren und die Birnenwürfel dazugeben.

Die Äpfel in sehr feine Spalten schneiden, den Le Gruyère AOP Réserve fein würfeln.

Die Hälfte der Käsewürfel auf den Tartelette-Böden verteilen, die marinierten Birnenwürfel und ein paar Blätter Zitronenthymian darübergerben.

Die Apfelspalten obenauf fächerförmig anordnen und mit braunem Zucker bestreuen. Im Ofen 10 Minuten gratinieren.

Zum Servieren die Tartelettes mit den restlichen Würfeln von Le Gruyère AOP Réserve und frischem Zitronenthymian anrichten.

ZUBEREITUNG: 10 Min.   
BACKZEIT: 20 Min.





ZUBEREITUNG: 50 Min.  
RUHEZEIT: 3 Std.  
BACKZEIT: 40 Min.

# Rinderfilet IM TEIG

mit Schweizer Emmentaler AOP,  
Champignons und Schinken

## ZUTATEN

### Für 4–6 Personen

- 1 kg Rinderfilet, vom Mittelstück
- 1 EL Bratbutter
- Meersalz
- Pfeffer aus der Mühle
- 500 g weiße Champignons
- je 1 EL Butter und Öl zum Braten
- Muskatnuss
- 2 EL gehackte Petersilie
- 2 EL Whisky
- 12 Scheiben gekochter Schinken
- 12 dünne Scheiben Schweizer Emmentaler AOP
- 450 g Blätterteig (rechteckig ausgerollt)
- 2 Eigelb

## ZUBEREITUNG

Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Rinderfilet auf ein Backblech setzen, mit Bratbutter bestreichen, würzen. 15–20 Minuten auf mittlerer Schiene braten. Herausnehmen und 20 Minuten kalt stellen.

In der Zwischenzeit Champignons putzen, sehr fein hacken. Butter und Öl erhitzen. Champignons zugeben, bei großer Hitze unter Wenden anbraten, bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Mit Salz, Muskatnuss und Petersilie würzen. Whisky beifügen, 10 Minuten einkochen, dann auskühlen lassen.

1–2 große Stücke Klarsichtfolie überlappend auf einer Arbeitsfläche ausbreiten. Schinken in zwei Reihen (Länge des Filets) überlappend in der Mitte der Folie verteilen, mit Emmentaler AOP Scheiben belegen. Die Pilzmasse daraufstreichen, Filet in die Mitte setzen. Mithilfe der Folie fest einrollen. Enden gut verschließen. 2 Stunden kalt stellen.

Blätterteig auf Backpapier ausrollen. Filet aus der Folie nehmen, auf den Blätterteig setzen, locker einrollen, Seiten und Enden gut verschließen. Mit Eigelb bestreichen. 30–60 Minuten kalt stellen.

Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Rinderfilet im Teig mit Eigelb bestreichen. In der Mitte des Ofens 20–25 Minuten backen. Herausnehmen, 10 Minuten ruhen lassen. Dann in breite Stücke schneiden.



ZUBEREITUNG: 30 Min.  
BACKZEIT: 15 Min.

# Rote-Bete-Pesto- CRACKER

mit Tête de Moine AOP

## ZUTATEN

### Für 4 Personen

#### Für die Cracker

250g Mehl Type 405  
1 TL Paprikapulver edelsüß  
Salz

2 EL Olivenöl  
100ml kaltes Wasser  
Mehl zum Arbeiten

#### Für das Pesto

500g Rote Bete, gekocht  
2 EL Pinienkerne  
2 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer  
1 Prise Kardamom  
1 EL Dattelsirup  
1 Kästchen Kresse

#### Käse

½ Laib Tête de Moine AOP,  
420g

## ZUBEREITUNG

Mehl, Paprikapulver und Salz mischen. Olivenöl und kaltes Wasser zugeben und zu einem mittelfesten Teig verkneten. Den Teig etwa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Dabei ständig wenden. Herausnehmen und auskühlen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 mm dick ausrollen. Mit einem Ausstecher (Ø 8 cm) Cracker ausstechen und aufs Blech legen. Die Cracker mit einer Gabel einstechen. Im Ofen bei 180 °C etwa 15 Minuten knusprig backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Die Rote Bete grob zerkleinern. Einige Pinienkerne für die Verzierung beiseitestellen. Übrige Pinienkerne, Rote Bete und Olivenöl pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Kardamom und Dattelsirup abschmecken.

Tête de Moine AOP auf eine Girolle stecken und Rosetten drehen (Hilfreiche Tipps zum Rosetten-drehen finden Sie unter: [www.schweizerkaese.de](http://www.schweizerkaese.de)).

Zum Servieren die Cracker mit Pesto bestreichen und je eine Tête de Moine AOP Rosette daraufsetzen. Kresse und Pinienkerne darübergeben.

# Filoteig- ECKEN

mit SWIZZROCKER® und Mangosalsa

## ZUTATEN

Für etwa 24 Ecken

Für die Salsa

1 Mango

3 Frühlingszwiebeln

1 grüne Chilischote

1 EL roter Pfeffer

Saft von ½ Zitrone

Salz

Für die Ecken

500 g SWIZZROCKER®

1 Packung Filoteig,  
480 g

1 Ei

schwarzer Sesam  
zum Bestreuen

## ZUBEREITUNG

Die Mango klein würfeln. Frühlingszwiebeln und Chilischote in Ringe schneiden. Mango, Frühlingszwiebeln, Chili und Pfeffer mischen. Mit Zitronensaft und Salz abschmecken. Etwa 30 Minuten durchziehen lassen.

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. SWIZZROCKER® würfeln. Die Filoteigblätter übereinander ausbreiten und mit einer Schere in je vier breite Streifen schneiden. Einen Streifen sofort verwenden und die übrigen in einer luftdicht verschließbaren Dose beiseitestellen. Den Teigstreifen in Quadrate schneiden.

Jeweils ein Blatt auf die Arbeitsfläche legen. Mit einer walnussgroßen Menge SWIZZROCKER®-Würfel belegen und zu einem Dreieck aufwickeln. Ein zweites Blatt auslegen und das Dreieck nochmals umwickeln. Nach und nach Teig und SWIZZROCKER® zu Dreiecken formen. Die Ecken auf ein Backblech legen. Das Ei verquirlen. Filoteigecken mit Ei einpinseln und mit Sesam bestreuen.

Im Ofen etwa 15 Minuten goldbraun backen. Filoteigecken mit Mangosalsa servieren.

ZUBEREITUNG: 50 Min.  
RUHEZEIT: 30 Min.  
BACKZEIT: 15 Min.





ZUBEREITUNG: 50 Min.  
KOCHZEIT: 5 Min.



# SPINAT- MALFATTI

mit Sbrinz AOP und Salbeibutter

## ZUTATEN

Für 4 Personen

- 1 Zwiebel
- 3 EL Butter
- 1 Packung TK-Spinat,  
500g, aufgetaut
- 500g Ricotta
- 2 Eier
- 4EL Hartweizen-  
grießmehl
- Salz, Pfeffer
- 1 Prise geriebene  
Muskatnuss
- 200g Sbrinz AOP
- 2EL Olivenöl
- 1 Handvoll Salbei-  
blätter

## ZUBEREITUNG

Die Zwiebel fein würfeln. 1 Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin goldgelb dünsten. Beiseitestellen und abkühlen lassen.

Spinat in ein feines Sieb geben und gut ausdrücken.

Ricotta, Spinat, Zwiebelwürfel, Eier und Hartweizengrießmehl mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

In einem großen Topf Salzwasser kochen. Sbrinz AOP in Späne hobeln.

Aus der Spinatmasse mit zwei Esslöffeln eine Nocke formen und ins kochende Wasser gleiten lassen. Die Hitze reduzieren, die Nocke etwa 3 Minuten gar ziehen lassen. Die Malfatti herausnehmen und probieren. Bei gutem Ergebnis mit der übrigen Spinatmasse genauso weiter verfahren. Fertige Nocken zwischendurch warmstellen. Sind die Malfatti zu weich, einfach 1–2 Esslöffel Mehl zugeben und nochmals probieren.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Salbei zugeben und 1 Minute knusprig braten. Die Pfanne vom Herd nehmen und die übrige Butter hineingeben. Aufschäumen und über die Malfatti gießen.

Zum Servieren den gehobelten Sbrinz AOP über den Spinatmalfatti verteilen.



# Festliches RACLETTE

Schweizer Raclette mit  
Feigen und Granatapfel

## ZUTATEN

### Für 4 Personen

800 g Kartoffeln  
1–2 Granatäpfel  
4 Feigen  
800 g Original  
Schweizer Raclette-  
käse, in Scheiben  
portioniert  
ungesalzene Pistazien,  
grob gehackt  
Silberzwiebeln  
Cornichons  
Salz, Pfeffer  
bei Bedarf

## ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln waschen und mit Schale im Dampfkochtopf 10 Minuten garen. In der Zwischenzeit die Granatapfelkerne auslösen und die Feigen in Scheiben schneiden.

Für das festliche Raclette einige Granatapfelkerne zusammen mit ein paar Feigenscheiben in die Portionspfannen geben, nach Wunsch leicht würzen, mit Raclettekäse belegen und im Raclette-Grill schmelzen. Danach mit grob gehackten Pistazien bestreuen.

Für die klassische Variante des Schweizer Raclettes den Käse ohne weitere Zutaten in die Pfännchen geben und mit Kartoffeln, Silberzwiebeln und Cornichons servieren.

ZUBEREITUNG: 15 Min.  
GARZEIT: 15 Min.





VORBEREITUNGSZEIT: 20 Min.  
RUHEZEIT: 30 Min.  
KOCHZEIT: 20 Min.



# Knusprige

# POLENTA

mit Vacherin Fribourgeois AOP,  
Ente und Blaubeeren

## ZUTATEN

### Für 12 Portionen

#### Für die Polenta

150 ml Milch  
50 g Schnellkoch-Polenta  
(vorgekocht)  
35 g Vacherin Fribourgeois  
AOP, frisch gerieben  
Salz, etwas Olivenöl

#### Für die Sauce

2 Schalotten, gewürfelt  
etwas Olivenöl  
2 EL Gemüsebouillon  
150 g Crème fraîche  
40 g Vacherin  
Fribourgeois AOP,  
in Würfel geschnitten

#### Für die Garnitur

100 g Vacherin Fribourgeois  
AOP, in feine Scheiben  
geschnitten (Ø 5 cm)  
150 g geräucherte Entenbrust,  
in dünnen Scheiben  
100 g Blaubeeren  
1 Bund Kerbel

## ZUBEREITUNG

Für die Polenta die Milch in einem Topf zum Kochen bringen, die Polenta und dann den frisch geriebenen Vacherin Fribourgeois AOP dazugeben und salzen. Auf kleiner Flamme unter ständigem Rühren eindicken. Die Polenta auf einem mit Backpapier belegten Blech etwa 2 cm dick verteilen. Abdecken und im Kühlschrank mindestens 30 Minuten abkühlen lassen.

Aus der fest gewordenen Polenta mit einem runden Ausstechförmchen (Ø 5 cm) 12 Kreise ausstechen und in einer sehr heißen Pfanne mit Olivenöl einige Minuten von jeder Seite knusprig braten.

Für die Sauce die Schalotten mit dem Öl in einem kleinen Topf anschwitzen, anschließend Gemüsebouillon und Crème fraîche unterrühren. Wenn die Mischung anfängt zu kochen, die Würfel von Vacherin Fribourgeois AOP zugeben und so lange rühren, bis sich der Käse aufgelöst hat. Bis zum Servieren warmhalten.

Zum Schluss jeden Polenta-Kreis mit einer dünnen Scheibe Vacherin Fribourgeois AOP und der geräucherten Entenbrust belegen, mit der Sauce, ein paar Blaubeeren und fein gehacktem Kerbel garnieren.

# Kürbis GNOCCHI

mit Bündner Bergkäse,  
Salbei und Parmaschinken

## ZUTATEN

### Für 4 Personen

#### Für die Kürbis-Gnocchi

500g Kürbis

1 Eigelb

50g Bündner  
Bergkäse

150g Hartweizen-  
grießmehl

Muskatnuss

Salz, Pfeffer

Mehl zum Arbeiten

#### Für die Garnitur

12 Salbeiblätter

4 EL Butter

100g Bündner  
Bergkäse

12 Scheiben  
Parmaschinken

## ZUBEREITUNG

Zuerst den Kürbis schälen, halbieren und mit einem Esslöffel die Kerne entnehmen. Den Kürbis in walnussgroße Stücke schneiden und im Ofen bei 180 °C Umluft 30 Minuten weich backen. Anschließend gut abkühlen lassen.

Den Kürbis mit dem Eigelb, fein geriebenem Bündner Bergkäse und dem Hartweizengrießmehl zu einem geschmeidigen Teig kneten. Sollte der Teig zu weich oder klebrig sein, noch etwas Hartweizengrießmehl unterkneten. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken und 10 Minuten ruhen lassen.

Den Gnocchi-Teig auf einer bemehlten Fläche zu gleichmäßigen Rollen formen. Die Rollen in gleich große Stücke schneiden und zu Gnocchi formen.

Die Gnocchi in kochendem Salzwasser garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einer Schaumkelle abschöpfen, entweder direkt weiterverarbeiten oder mit kaltem Wasser abschrecken.

Die Salbeiblätter und die Butter in einer großen Pfanne aufschäumen lassen, die Gnocchi zugeben und einige Minuten heiß schwenken.

Zusammen mit geriebenem Bündner Bergkäse und Parmaschinken servieren.

ZUBEREITUNG: 45 Min.

RUHEZEIT: 10 Min.

GARZEIT: 40 Min.





ZUBEREITUNG: 10 Min.  
KOCHZEIT: 15 Min.



# Cremige KÄSESUPPE

mit L'Etivaz AOP und  
schwarzem Trüffel

## ZUTATEN

### Für 4 Personen

150g L'Etivaz AOP  
1 kleine Knoblauch-  
zehe, geschält  
500ml Milch  
150ml Sahne  
1 EL Mehl  
2 Msp. dänisches  
Rauchsalz  
je ½ TL Salz und  
Pfeffer  
4 EL Butter  
etwas schwarzer  
Trüffel zum  
Darüberhobeln

## ZUBEREITUNG

L'Etivaz AOP in Stücke schneiden, Knoblauch grob zerkleinern.

In einem Topf Milch, Sahne, Mehl und Rauchsalz vorsichtig aufkochen lassen, den Knoblauch hinzufügen. Alle Zutaten gut vermengen und etwa 10 Minuten köcheln lassen.

Zerkleinerten Käse dazugeben und vermischen. Ist der Käse geschmolzen, alles mit einem Pürierstab vorsichtig aufschäumen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nun die Butter zerlassen. Die Suppe in Schalen anrichten und mit je 1 Esslöffel flüssiger Butter beträufeln. Etwas Trüffel darüberhobeln und die Suppe servieren.



# FEINSTE CRÊPES

mit Vacherin Mont-d'Or AOP und  
gebeizter Lachsforelle

## ZUTATEN

### Für 4–6 Personen

#### Für die Lachsforelle

- 2 Lachsforellenfilets
- 1 EL gelbe Senfkörner
- 1 EL braune Senfkörner
- 1 TL Wacholderbeeren
- 1 TL Pfefferkörner
- 1 TL Pimentkörner
- 250 g Salz
- 250 g Zucker

#### Käse

- 1 Vacherin Mont-d'Or  
AOP, 500 g

#### Für die Crêpes

- 200 g Mehl Type 405
- 200 ml Milch
- 2 Eier
- Salz, Pfeffer
- 1 Prise Muskatnuss
- 2 EL gehackte Petersilie
- Öl zum Braten

## ZUBEREITUNG

Die Forellenfilets am Vortag beizen. Für die Beize gelbe und braune Senfkörner mörsern. 1 Teelöffel Senfkörner für den nächsten Tag beiseitestellen. Wacholder, Pfeffer und Piment ebenfalls mörsern. Alles mit Salz und Zucker mischen.

Etwa die Hälfte der Beize in eine Form geben. Forellenfilets darauf legen und mit der übrigen Beize bedecken. Im Kühlschrank 12 Stunden durchziehen lassen.

Am nächsten Tag Forellenfilets herausnehmen und kalt abwaschen. Die Fleischseite mit den beiseitegestellten Senfkörnern bestreuen und leicht andrücken. Vom Schwanzende her schräg in dünne Scheiben schneiden.

Den Ofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Vacherin Mont-d'Or AOP mit der Spannschachtel in eine ofenfeste Form setzen.

Mehl, Milch und Eier zu einem Crêpe-Teig verrühren. Salz, Pfeffer, Muskat und Petersilie zugeben.

Vacherin Mont-d'Or AOP im Ofen etwa 20 Minuten backen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Nacheinander Crêpes ausbacken und warm stellen.

Die Crêpes mit Forellenscheiben belegen. Vacherin Mont-d'Or AOP darübergeben und servieren.

ZUBEREITUNG: 60 Min.  
ZEIT ZUM BEIZEN: 12 Std.  
BACKZEIT: 20 Min.





ZUBEREITUNG: 35 Min.  
GARZEIT: 50 Min.  
KÜHLZEIT: 4 Std.

# Crème BRÛLÉE

mit Tomme Vaudoise und Kumquats

## ZUTATEN

### Für 4 Personen

#### Für die Crème

200 ml Milch  
200 ml Sahne  
Salz

1-2 ganze Muskatblüten,  
ersatzweise 1 Prise  
gemahlene Macis oder  
Muskatnuss

1 Tomme Vaudoise, 100g  
3 Eier  
2 Eigelb  
3 EL Zucker

#### Für die Kumquats

250g Kumquats  
1 walnussgroßes Stück  
Ingwer, geschält  
150g brauner Zucker

## ZUBEREITUNG

Milch, Sahne, Salz und die Muskatblüten bei kleiner Hitze etwa 5 Minuten kochen. Vom Herd nehmen und 20 Minuten abkühlen. In der Zwischenszeit den Ofen auf 120 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Tomme Vaudoise grob zerkleinern und mit Eiern und Eigelben mixen. Den abgekühlten Milchmix durch ein feines Sieb in den Eiermix einrühren.

Die Mischung auf vier ofenfeste Förmchen verteilen. Förmchen in die Fettpfanne des Ofens stellen und mit heißem Wasser angießen. Im Ofen 50 Minuten garen. Dann im Kühlschrank 4 Stunden kühlen.

Kumquats in Scheiben schneiden. Die Kerne entfernen. Ingwer fein schneiden. Kumquats, Ingwer und braunen Zucker etwa 10 Minuten kochen, dabei gelegentlich rühren. Beiseite stellen und 30 Minuten ziehen lassen.

Vor dem Servieren die Förmchen mit Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren. Die Kumquats dazu reichen.



# WÜRZIGER PHYSALIS-SENF

als feiner Begleiter für alle Schweizer Käsesorten

## ZUTATEN

### Für 4 Portionen

200 g Physalis  
100 g Gelierzucker 2:1  
2 cl Orangenlikör  
1 TL Senfpulver  
Saft von 1 Orange  
2 cl Weißweinessig  
1 TL Honig  
1 EL grober Dijonsenf  
½ TL frisch geriebener  
Ingwer  
Käse nach Belieben

## ZUBEREITUNG

Die Physalis halbieren und zusammen mit dem Gelierzucker, dem Orangenlikör, dem Senfpulver und dem Orangensaft unter ständigem Rühren aufkochen. Anschließend 5 Minuten sprudelnd weiterkochen.

Den Topf vom Herd nehmen und den Weißweinessig, den Honig sowie den Dijonsenf unterrühren. Zum Schluss mit etwas Ingwer abschmecken und abkühlen lassen.

Der Physalis-Senf passt zu vielerlei Schweizer Käsesorten. Servieren Sie verschiedene Hart- und Weichkäse auf einem Holzbrett und genießen Sie die unterschiedlichen Geschmacksnuancen.

Den Käse aus dem Kühlschrank nehmen und bei Zimmertemperatur mit dem Physalis-Senf genießen.

ZUBEREITUNG: 10 Min.   
KOCHZEIT: 5 Min. 





# Rosetten- STRAUSS

aus Tête de Moine AOP

## ZUTATEN

Für 4–6 Personen

½ Laib Tête de Moine AOP, 420 g

## TIPP

Beim Tête de Moine AOP muss die Rinde nicht vorher entfernt werden. Sie zerbröseln beim Drehen der Rosetten von selbst und kann bedenkenlos mitverzehrt werden.

## ZUBEREITUNG

Tête de Moine AOP im gekühlten Zustand verarbeiten. Die Folie entfernen und den Laib mit einem scharfen Messer waagrecht halbieren. Die zweite Hälfte in Frischhaltefolie eingewickelt im Kühlschrank aufbewahren.

Die zu verwendende Käsehälfte mit der Schnittfläche nach unten auf eine saubere und ebene Arbeitsfläche legen. Die Metallachse der Girolle mit leichtem Druck exakt mittig in die Unterseite der Käsehälfte stecken – darauf achten, den Teller der Girolle waagrecht zu halten.

Die Girolle samt Käse umdrehen und den Käse mit Druck auf den Stahlstiften des Holztellers fixieren, damit er sich beim Schaben nicht mitdreht.

Das Messer auf die Achse setzen und mit leichtem Druck dünne Käserosetten drehen. Vor dem Genuss kurz ruhen lassen, denn der vollaromatische Geschmack entfaltet sich erst bei Zimmertemperatur.

# TIPPS UND TRICKS

für den richtigen Umgang mit Schweizer Käse

- 1** Käse – falls möglich – an der Käsetheke vakuumieren lassen.
- 2** Käse besser am Stück als in Scheiben kaufen.
- 3** In einer Käseglocke im Kühlschrank aufbewahren – zusammen mit einem Apfel als Feuchtigkeitsspender.
- 4** Ohne Käseglocke im Gemüsefach des Kühlschranks verstauen, in spezielles Käsepapier oder in Frischhaltefolie eingewickelt (diese vorher mehrfach mit einer Gabel einstechen).
- 5** Schnell nach Hause transportieren.
- 6** Nicht vergessen: Schweizer Käse (alle Hart- und Schnittkäsesorten) etwa 30 Minuten vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank nehmen, damit er sein volles Aroma entfalten kann.

## EN GUETE!



Herausgeber:  
Switzerland Cheese Marketing GmbH  
Neue Poststraße 17, D-85598 Baldham  
[www.schweizerkaese.de](http://www.schweizerkaese.de)

Herstellungskoordination:  
Edition Michael Fischer GmbH  
Kistlerhofstraße 70, D-81379 München  
[www.emf-verlag.de/verlag/b2b](http://www.emf-verlag.de/verlag/b2b)

Texte:  
Julia Skowronek: S. 15, 16, 19, 28, 31  
Nadja Buchczik & Anton Enns: S. 27 und S. 32  
Alle anderen Texte: Switzerland Cheese Marketing

Bildnachweis:  
Brigitte Sporrer, München: Covermotiv, S. 14, 17, 18, 21, 29, 30, 34  
Nadja Buchczik & Anton Enns, Bielefeld: S. 25 und S. 26  
Hintergrund: © BestPix/shutterstock.com; © itlada/shutterstock.com  
Alle anderen Bilder: Switzerland Cheese Marketing



# Feste feiern mit Schweizer Käse

Ob zum festlichen Brunch, an Feiertagen oder zum Verwöhnen – ein festlich gedeckter Tisch garantiert immer eine besondere Atmosphäre. Selbstverständlich darf dabei bester Schweizer Käse nicht fehlen.

Genießen Sie die weltweit bekannten Käsesorten in Kombination mit weiteren feinen Zutaten und verwöhnen Sie damit auch Ihre Freunde und Ihre Familie. Das ist Schweizer Käsegenuss auf feinste Art.

Lassen Sie sich für Ihre Feste von 14 erlesenen und fantasievollen Rezepten inspirieren! Ob würzige Kürbisgnocchi mit Bündner Bergkäse, Salbei und Parmaschinken, Rote-Bete-Pesto auf knusprigen Crackern mit Tête de Moine AOP oder gefüllte Crêpes mit Vacherin Mont-d'Or – hier ist für jeden Anlass etwas dabei.



Schweiz. Natürlich.

**Käse aus der Schweiz.**

[www.schweizerkaese.de](http://www.schweizerkaese.de)

