

Rezept des Monats August 2018

Weinstuben-Klassiker

Spunde-Käs

Der erste Klassiker der Weinstuben ist der [Spundekäs](#). Das ist eine Frischkäsezubereitung, die ihren Ursprung im nördlichen Rheinhessen hat, sich mittlerweile aber über alle deutschen Weinregionen und darüber hinaus verbreitet hat.

Dazu nimmt man zwei Teile Frischkäse und drei Teile Rahmquark. (Der dänische M-Budget-Frischkäse ist besonders lecker). Das alles wird zu einer homogenen Masse verrührt und gewürzt nach Belieben mit Salz (Maldons Sea Salt knuspert so schön), Pfeffer aus der Mühle und süßem Paprikapulver wegen der schönen roten Pünktchen im angemachten Käse.

Das ist die Basisversion. Und jetzt kommen Sie an die Reihe. Nach Belieben können Sie die Zutaten variieren und die Verhältnisse ändern. Butter, Eigelb, Schmand, Crème Fraîche; geht alles. Es ändern sich Geschmack und Beschaffenheit. Die fluffige Konsistenz soll bestehen bleiben.

Auch den Würzungen gegenüber ist der Spundekäs standhaft: Kümmel, Senf, Knoblauch, Kapern, Sardellen, frische Chili, fast alles geht und fast alles schmeckt.

Wichtig wiederum sind frisch gewürfelte oder in feine Ringlein geschnittene Zwiebeln. Davon nicht unbedingt wenig dazugeben.

Wird klassischerweise mit kräftigem Weisswein serviert. Aber probieren Sie das mal mit einem feinherben Riesling. Sowieso eine völlig unterbewertete Geschmacksrichtung für tolle Rieslinge (siehe Kauers Spätlese feinherb!!!)

Obatzter

Der [Obatzte](#) ist eigentlich eine Käsezubereitung aus bayrischen Biergärten, die es auch in die deutschen Weinstuben geschafft hat. Ursprünglich war der Obatzter (bayr. für Vermischerter) eine Verwertung von alten Käseresten, vor allem von Weichkäsen wie Camembert, Brie oder weichen Tommes. Um ihn wieder schmackhaft zu machen, wurde der (über-)reife Käse mit Butter vermischt und gewürzt, hauptsächlich mit Paprika, meist noch mit Kümmel und Zwiebeln.

Folgendes Rezept gilt als das verbreitetste:

Reifer Camembert wird mit schaumig gerührter Butter, sehr fein gehackten Zwiebeln, eventuell etwas Salz, Pfeffer, viel Rosenpaprika, Kümmel und etwas Weisswein zu einer Creme verarbeitet. ([Betty Bossi](#) gibt noch Doppelrahm-Frischkäse dazu. Auch eine gute Idee. Kann ja alles nicht eiweisshaltig genug sein!)

Für die kräftigeren Varianten nimmt man Limburger oder Romadur, die milderer Varianten entstehen durch Zugabe von Quark oder Frischkäse.

Weisser Käse mit Butter

Kürzlich auf einer Weininformationsreise in die Südpfalz traf ich an der Grenze zum Elsass in einem Kopfstein gepflasterten, mit grossen Bäumen bestandenen Innenhof auf eine sensationell einfache Winzer-Gastronomie. Dort wurde, da wir reserviert hatten, unaufgefordert eine weisse Käsemasse serviert. Und die war der Knaller: [Weisser Käse](#) mit Butter!

Weisser Käse oder Fromage Blanc heisst der Quark auf französisch, und da wir uns quasi in Steinwurfweite von der Grenze befanden, haben die Südpfälzer wieder zurück übersetzt. Man nehme 500 gr. Quark und vermische den mit 100 ml Rahm oder besser Crème Fraîche, bis eine cremige Masse entsteht. Frisch und fein gehackte Kräuter, wie Rucola, Petersilie oder Schnittlauch darunter heben. Immer zum Wein-Käse gehören Zwiebelchen, feinst gehackt am besten. Die drunter mischen und noch ein paar aufheben zum nachher drüber streuen.

Beinahe hätte ich's vergessen: die Käse-Rahm-Masse mit schaumig gerührter Butter vermengen. Wir wollen ja nicht magern. Alles mit Salz und Pfeffer, vielleicht noch mit ein wenig, gerne auch scharfem Parikapulver abschmecken. Aber auch hier gilt: der Würze sind individuell keine Grenzen gesetzt.

Creme-Aufstrich mit Harzer Roller

[Harzer Roller](#) muss man in der Schweiz suchen. Der Globus hat ihn sicher, und auch im Loeb sollte in seiner Delikatessen-Abteilung der Magermilchkäse aufzutreiben sein. Vielleicht noch ein 3M-Migros oder ein Coop-Superstore. Ansonsten hilft alles nichts; man muss ihn in Deutschland kaufen. Gibt's in jedem Supermarkt, ist ein Klassiker.

Der Harzer wird aus entrahmter Sauermilch hergestellt. Den Rahm brauchte man früher zum Butter machen.

Meist sind in einer Klarsichtverpackung vier kleine talerförmige Käseläibchen nebeneinander geklebt. Die Käselein reifen von aussen nach innen. Die gekauften haben in der Regel noch einen weissen Kern. Mit zunehmender Reife beginnt der Roller zu laufen. Und dann ist er so, wie wir ihn haben wollen. Allerdings verändert er mit seiner Konsistenz auch seinen Geruch. Unreif riecht er fast nach nichts, ist ja nur dünne Sauermilch drin. Aber schön reif und cremig ist er eigentlich nur noch etwas für Single-Haushalte.

Ich nehme gerne zwei Päckchen Harzer und gebe die einzelnen Taler in eine verschliessbare Schüssel. Plastik ist ungeeignet, weil der intensive Duft haften bleiben könnte. Glas oder Porzellan mit aufgelegtem Teller oder Deckel sind besser.

Dazu kommt jetzt gepresster Knoblauch, Salz, Pfeffer, Kümmel (wichtig), feinst gehackte Zwiebeln, Chilipulver, gutes Olivenöl und ein Schuss Weissweinessig. Schön auf den Käselein verteilen, Deckel drauf und ca. eine Woche bei Zimmertemperatur reifen lassen. Fertig ist das Ganze, wenn man keine einzelnen Taler mehr erkennt, sondern das Ganze zu einer homogenen Masse geworden ist.

Diese wunderbare Creme gut mit weicher Butter innig(!) vermischen. Geht prima mit einer Gabel. Noch mal alles abschmecken und schmecken, ob es noch pikanter werden darf. Schnittlauchröllchen und gehackte Petersilie oder Rucola dürfen gerne mitgemischt werden – kann alles nicht schaden.

Das ganze auf Rheinisches Schwarzbrot (hab ich letztes in der Migros gefunden) und ein grosses Glas Rheinisches Riesling dazu – und es ist Weihnachten und Neujahr zusammen. Der Spass hält sich im Kühlschrank noch eine gute Woche.

Halten Sie Ihre Mitbewohner fern!!!
