

Selbstgemachter Weichkäse mit griechischem Salat und Kräuter - Molke - Focaccia

(Nach einem Rezept von Kathi Lettner, Seminarbäuerin am Geisbichlgut in Salzburg)

Selbstgemachter Weichkäse

Zutaten für 10 kleine Käseläibchen

- 10 l Milch, ideal vom Bauern (nicht homogenisiert)
- Säurekultur, auch Zitronensäure möglich
- Lab



Was wird sonst noch benötigt?

- Schneebesen
- Großer Topf
- Scharfes Messer
- Sieb oder 10 kleine Käseformen
- Thermometer
- Saubere Geschirrtücher

Zubereitung

Milch in einen Topf geben und langsam erwärmen. Ab einer Temperatur von 24° C kann die Kultur eingerührt werden. Die Milch wird so lange erwärmt bis sie eine Temperatur von 32° C erreicht.

Mit einer kleinen Spritze ziehen wir uns 2 ml Lab auf. Dieses nicht direkt in die Milch geben, sondern mit etwas lauwarmen Wasser vermengen. Vorsichtig einrühren und nun für 30 bis 45 Minuten ruhen lassen. Das Milcheiweiß gerinnt nun. Nach einer halben Stunde kann die Schnittprobe gemacht werden. Wenn sich Molke vom Käsebruch absetzt, dann kann der Bruch in 2x2 cm große Würfel geschnitten werden. Nun den Bruch nochmals 10 Minuten rasten lassen. Jetzt beginnt das Bruchrühren. Die großen Bruchstücke gefühlvoll zwischen Daumen und Zeigefinger zerdrücken bis alle ungefähr die gleiche Größe erreichen. Jetzt wird der Käse in seine Formen gefüllt.

Für den häuslichen Gebrauch reicht es auch, wenn der Bruch in ein mit einer Stoffwindel ausgelegtes Sieb geleert wird. Achtung! Darunter ein größerer Topf als Abtropfwanne stellen, da die Molke erst noch ausrinnen muss.

Die kleinen Käseformen nach ca. 1 Stunde vorsichtig wenden. Der junge Käse ist sehr schnell beleidigt und mag keine Zugluft. Diese führt dazu, dass die Molke nicht weiter ausläuft. Käse über Nacht in der Form abmolken lassen.

Nach 12 Stunden den Käse salzen. Hierfür verwende ich grobes Salz - Regel: so viel Salz außen kleben bleibt, soviel benötigt der Käse. Nach dem Salzen den Käse in einem geeigneten Behälter im Kühlschrank lagern.

Entweder frisch für einen herrlichen griechischen Salat verwenden oder in kleine Würfel schneiden und mit Kräutern in Öl einlegen. So kann er bis zu zwei Monate im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Griechischer Salat

Zutaten

- Drei bis vier mittelgroße Tomaten
- Bio-Oliven
- 250 g Weichkäse
- eine Gurke
- eine Handvoll Rucola
- ein bis zwei Zwiebeln
- Salz
- Essig und Öl

Zubereitung

Tomaten, Gurken und Weichkäse in mundgerechte Stücke schneiden. Gemeinsam mit den Oliven in eine Schüssel geben und gefühlvoll vermischen. Die Zwiebel klein hacken und unter den Salat geben. Etwas salzen und mit Essig und Öl abschmecken.

Dazu empfehle ich eine selbst gebackene Focaccia mit getrockneten Tomaten und Kräutern aus dem Garten.

Kräuter - Molke - Focaccia

(Ideales Mitbringsel für Grillpartys)

Zutaten

370 g Molke
1 Würfel Hefe frisch
700 g Dinkelmehl
50 g Olivenöl
3 Knoblauchzehen
2 EL Kräuter aus dem Garten

1 TL Salz
10 Stück getrocknete Tomaten
grobes Salz zum bestreuen

Zubereitung

Die Molke in eine große Rührschüssel geben. Den Germ hineinbröseln und leicht vermischen. Nach und nach das Mehl hinzufügen. Die Knoblauchzehen pressen und gemeinsam mit den Kräutern und dem Salz zum Teig dazu mischen. Die getrockneten Tomaten klein schneiden und mit dem Öl langsam hineinkneten. Der Teig ist nun ölig und in einer geölten Schüssel ca. 60 Minuten gehen lassen. In dieser Zeit eine mittlere Backform mit Öl austreichen.

Den Teig mit öligen Händen in die Backform legen und mit den Fingern Vertiefungen hineindrücken. Das Focaccia mit Knoblauch und Salz bestreuen. Für das Auge noch mit bunten Kräutern und Blüten belegen. Meine Tipps hierfür sind: Rosmarin, Ringelblumenblüten, Sonnenblumenblüten, Salbei, Thymian, Kresseblüten, Karottenblätter, Schafgarbe

Die belegte Focaccia nochmals 15 Minuten in der Form zugedeckt gehen lassen. In dieser Zeit den Backofen auf 200°C vorheizen und 28 Minuten backen.

Gutes Gelingen wünscht Kathi Lettner