

Schmeckt perfekt



Rezept von Hannes Müller

Käsefondue mit Apfel & Landmaiscracker

45 Minuten (ohne Trockenzeit) / aufwendig



Zutaten für 6 Personen

200 g Weißschimmelkäse, 100 g Rotschimmelkäse, 100 g Hartkäse (alle Käse aus Kuhmilch), 400 ml Obers, 40 ml Weißwein, evt. Salz; 2 große Äpfel, 1 EL Zucker, 20 ml Whisky, 125 ml Apfelsaft.

Für die Landmaiscracker: 50 g Landmaisp Grieß (oder normaler Maisp Grieß), 400 ml Wasser, Salz, 1 TL Maistärke, Fett zum Frittieren.

Zubereitung

Für das Käsefondue die Käse in einem Topf gemeinsam mit Obers und Weißwein in einem heißen Wasserbad schmelzen. Mit einem Stabmixer pürieren und nochmals kurz mit Salz nachschmecken.

Für die Landmaiscracker den Maisp Grieß zuerst linden (ohne Fett in einer Pfanne rösten), danach im Wasser langsam zu einer cremigen Konsistenz (dauert ca. 5 Minuten) kochen. Mit einem Stabmixer pürieren. Stärke dazugeben und einmischen, mit Salz abschmecken. Auf eine Silikonmatte ca. 2 mm dick gleichmäßig aufstreichen und im Rohr bei 80 °C ca. 2 Stunden trocknen. Nach dem Trocknen sollte eine ledrige Konsistenz gegeben sein. In Stücke brechen und anschließend im 180 - 200 °C heißen Fett kurz „aufpoppen“.

Die Äpfel schälen und in Würfel schneiden. Zucker in einem Topf karamellisieren und mit dem Whisky ablöschen. Apfelsaft dazugeben und einkochen. Um die Hälfte reduzieren lassen und dann die Apfelwürfel dazugeben. Aufkochen und kurz ziehen lassen.

Das Käsefondue in einer Schale anrichten, die Äpfel und die Cracker dazu servieren.

Tipp: Für das Fondue kann man auch Käsereste vom Weiß oder Rotschimmel bzw. Hartkäse (kein Blauschimmel) verwenden. Wichtig ist vor allem, dass zuvor eine allzu würzige bzw. zu reife Rinde entfernt wird.