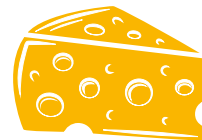


EMPFEHLUNG

unserer Käse-Sommeliere
Sabine Hofmann



KÄSETHEKE
— V-MARKT —

AUSGEWÄHLTER KÄSE:

Montero Extra

Das Aroma zeigt Noten von Südfrüchten und nussigen Röstaromen, der Käse ist cremig, enthält feine Kristalle und besteht aus thermisierter Milch mit mindestens 55 % Fett i. Tr. Im Geschmack präsentiert er sich würzig und intensiv mit langem Abgang.

Passende Speisen und Getränke:

- › Bauernbrot / Vinschgerl
- › Walnüsse, Haselnüsse
- › Dattelmus, Honig, karamalisierte Äpfel, Feigen, Birnen
- › Fendant du Valais AOC
- › Gutedel Trocken
- › Baden Auggener Schäf

Verwendungsmöglichkeiten dieses Käses:

- › Käsesaucen für Pasta
- › Fondue / Raclette
- › Käsesouffle
- › Gratin



PASSENDER REZEPTVORSCHLAG

Zutaten:

- › 100 g Montero Extra
- › 50 g Butter
- › 50 g Mehl
- › 4 Eier, getrennt in Eigelb und Eiweiß
- › 300 ml Milch
- › Salz, Pfeffer und frisch geriebene Muskatnuss
- › 150 g Feldsalat
- › 1 Orange
- › Walnusskerne, grob gehackt und leicht geröstet
- › **Dressing:** Saft von 1 Orange, 1 TL Senf, 2 TL Honig, 2 EL Weißweinessig, 4 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 °C Ober- / Unterhitze vorheizen. Soufflé-Förmchen buttern und bemehlen.
2. Butter schmelzen, Mehl einrühren und kurz anschwitzen. Milch nach und nach zugeben und zu einer cremigen Sauce rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
3. Käse einrühren, Topf vom Herd nehmen und Eigelb unterrühren. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben.
4. Masse in die Förmchen füllen und 25 – 30 Minuten backen. Währenddessen den Ofen **nicht** öffnen.
5. Für das Dressing Orangensaft, Senf, Honig, Essig, Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren.
6. Feldsalat mit Walnüssen anrichten und mit dem Orangen-Dressing beträufeln. Das frisch gebackene Käsesoufflé zusammen mit dem Salat servieren.