

Die Blauen kommen.

Einige Infos zu Blauschimmelkäse:

Verzehrgewohnheiten, Was passt zum Blauschimmelkäse dazu, Wein, Früchte, Marmelade.
Aufbewahrung in der Theke und im Haushalt, Schnitttechnik,
Eine kleine Geschichte von der Liebe.

Blauschimmelkäse ist nicht jedermanns Geschmack. Wenn man noch nie Blauschimmelkäse gegessen hat, sollte man mit ganz milden Sorten beginnen.

Meine erste Erfahrung mit Blauschimmelkäse, den ich bis dahin noch nicht kannte, war nicht sehr angenehm für mich und meine Freundin.

Meine Freundin Gudrun hat mir an meinem 21. Geburtstag ein Käsepäckchen mit frz. Spezialitäten geschenkt. Ich habe mich riesig gefreut, weil ich sehr gerne Käse esse. Dabei waren auch 2 kleine Käse mit weißem Schimmel, rund und frisch. Ich schnitt den Käse durch und..... oh Schreck, er war mit blauen Adern durchzogen und sah für mich verdorben aus. Damit die scheinbare Peinlichkeit nicht auffiel bei meinen Gästen, habe ich den Käse ganz schnell in den Müll geworfen. Meine Käseplatte angerichtet und serviert.

Am nächsten Tag meldete sich meine Freundin und fragte mich, „Warum hast du den guten „Bresse bleu“ nicht auf die Platte gelegt? „Oh, Gudrun“, sagte ich, „tut mir leid, aber der war schon schlecht, verdorben und mit Blauschimmel ganz durchzogen“. Den habe ich in den Müll geworfen, ich wollt Dich nicht blamieren“. Schweigen am anderen Ende der Telefonleitung..... Dann ein lautes, schallendes Lachen. „Du Schäfchen, das war einer der besten und bekanntesten französischen Blauschimmelkäse und du hast ihn in den Müll geworfen. Unglaublich“ Eine Stunde später stand sie vor der Tür mit einer Flasche Wein:

„Hautes – Sauternes“ ein französischer Süßwein, ein neuer „Bresse Bleu“.

Schon wieder ein Rätsel für mich: Blauschimmelkäse – den man angeblich essen konnte, ein süßer Wein – der angeblich dazu schmecken sollte.

Es war für mich ein Schlüsselerlebnis über den Gaumen.

Blauschimmelkäse mit einem Süßwein – Die Offenbarung.

Ich empfehle: Blauschimmelkäse mit Süßwein. Beste Produkte für mich sind:

Schärdinger AFFINEUR Kracher – mit einer Trockenbeerenauslese des Herrn Kracher

Österkron aus Österreich – mit Nüssen und Birnen und Honig

Roquefort Papillon gereift – mit einem Hautes Sauternes

Roche Baron aus Frankreich – mit Blaubeermarmelade aus den Vogesen

Wenn man noch nie Blauschimmelkäse gegessen hat, sollt man mit einem ganz milden Käse beginnen:
z. B. Dolche Bianca oder Bio Troubadour. (Beide aus Österreich)

An Früchten dazu empfehle ich: Birnen, Mangos, Frische Feigen, Walnüsse,

Marmeladen: Fa. Staudt mit speziellen Marmeladen zum Käse. www.stauds.com

Wie ich meinem Mann den Blauschimmelkäse näher gebracht habe.

Ein Rezept: 100g Roquefort, 100g Butter, 1kl. Gläschen Cognac.

Roquefort mit Butter mischen, Cognac dazu geben, etwas kühlen und auf Baguette-Scheiben streichen.

Er sagte: Mhhh.....was ist denn das?

Schmeckt auch gut auf Steaks!!!!

Ein schönes Rezept vom Haubenkoch aus dem Kochbuch „Käse-Küche für Genießer“

Rotweibirnen mit Blauschimmelcreme

Für 4 Personen

Zutaten: 5 kleine Birnen, ¾ l Rotwein (am besten Blaufränkisch) 70g Butter, 150g Blauschimmelkäse „Österkron“ oder „Bio Troubadour“, 100g Frischkäse natur, 80g Walnüsse (gehackt), Salz, Pfeffer, Gartenkresse.

Zubereitung: Birnen schälen, längs halbieren. Die Hälften an den Unterseiten so abflachen, dass sie gerade stehen. Birnenhälften in der Mitte ein wenig aushöhlen (am besten mit einem Kugelausstecher).

Wein aufkochen, Birnen einlegen, zudecken und auf kleiner Flamme bissfest dünsten (dauert ca. 5 Minuten). Birnen dabei öfter wenden, damit sie gleichmäßig gar und rot werden. Birnen auf ein Tuch setzen und gut trocken tupfen.

Warme Butter cremig rühren. Blauschimmelkäse und Frischkäse durch ein Sieb streichen und untermischen. Masse mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 10 Minuten kalt stellen. Käsemasse mit einem Spritzbeutel dekorativ in die Birnenhälften einspritzen, mit den Nüssen bestreuen und mit den Kresseblättchen garnieren.

Tipp: Besonders appetitlich sehen die Birnen aus, wenn man die Käsemasse mit einem Dressiersack einfüllt.

Weinempfehlung: Blaufränkisch wie beim Kochen verwendet.
Übrigens der Lieblingswein von Otto von Bismarck

Aufbewahrung: Blauschimmelkäse sollte in Alufolie verpackt werden, nicht unter eine Käseglocke und nicht zu anderen Käsesorten in eine Schale geben.

An der Käsetheke ist zu beachten: Blauschimmelkäse immer mit dem Messer mit dem blauen Griff schneiden. Blauschimmelkäse immer getrennt von Frischkäse platzieren.

Die Sage erzählt, dass Blauschimmelkäse eine erotisierende Wirkung hat. Ein Stück Roquefort und ein Glas „Ami du Chambertin“ ließen Casanova zur Höchstform gelangen und alle seine Damen beglücken. Nachzulesen in seinen Reisebeschreibungen.

Wenn man bedenkt, dass Roquefort mit einer Liebesgeschichte begann. Schäfer und Schäferin bei einem Schäferstündchen, Na sie wissen schon!

Dies ist eine Seite aus der „Käse-Datenbank“ von Irma Franz