



DEGUST - INSPIRATION

Jetzt geht's ans „Eingemachte“

Käse in Kombination mit Mostarde, Konserven & Co.

Es gibt eine Menge – fast schon eine Unmenge – an Mostarde, Eingelegtem und Eingemachtem auf dem Markt... und jede scheint DIE geeignete Kombination, zu Käse, zu sein.

Fast wie bei einem Farbenspiel, kann man sich beim Kombinieren richtig gehen lassen und vergnügen. Schön, wenn es Spaß macht... aber es sollte halt auch wirklich passen.

Besser als Zufallskombinationen, hier einige Tipps zum Beachten:

- Sparsamer Umgang – zuviel schadet nur dem Käse und ist erst noch unwirtschaftlich.
- 1 bestimmte Mostarde zu 1 bestimmten Käse, ist geeigneter als 1 zu einer Palette von Käse, das kann dann nicht zu allen passen.
- Beachten, dass sehr salziger Käse zum Beispiel zu süßer Frucht passt.
- Zu intensivem Käse, etwas pikantes wählen und oberstes Gebot ist:
- **Der Käse soll der Mittelpunkt bleiben** – Mostarde, eingelegte Früchte, etc. sind „nur“ die Begleiter. Eine zwar wichtige Begleitung, die aber den Hauptdarsteller nicht übertönen soll.

Das **Gleichheitsprinzip** kommt auch hier wieder zum Tragen. Die ähnliche Struktur von Ricotta und Kürbis sei genannt. Oder zu einem traditionellen Käse aus dem Piemont, eine typisch Piemontesische „Cugnà“ gleicher territorialer Herkunft reichen.

Klassiker, wie der Tropfen Balsamico Tradizionale auf Parmigiano Reggiano oder Sizilianischer Käse mit Tomatenkonfitüre verleiten zum Meditieren. Unvergesslich bleibt auch der mit Honig „bekleckerte“ Graukäse – unbedingt probieren! Und all diese gelungenen Kombinationen lassen den Gaumen angenehm und frei zurück.



DEGUST

Käse-Kunst · Formaggi d'artista

