



KÄSE UND BROT

.. bei richtiger Kombination ein harmonisches Paar

Bekannt, uralt und schon lange Zeit täglich auf dem Menü unserer Vorfahren - die Kombination von Käse und Brot. Heute eine wegen ihrer Einfachheit bei der Zubereitung geschätzte Speise, denn beide, sowohl der Käse wie auch das Brot, sind sofort zum Verzehr bereit und damit total unkompliziert.

Wie beim Käse, so gibt es auch beim Brot eine Vielzahl an Sorten. Da stellt sich die Frage; kombinieren wir die Beiden auch richtig?

Auf den Käse-Charakter sollte das Brot abgestimmt werden. Wie auch beim Wein, geht es darum, das Niveau von Geschmack und Intensität entweder möglichst harmonisch aufeinander abzustimmen oder interessante Kontraste zu schaffen.

Zudem hat Brot den Vorteil, dass es den Gaumen wieder für das nächste Stück Käse vorbereitet und „putzt“.

Hier ein paar Tipps und Anregungen:

- Junger Weichkäse und feine Ziegenkäse passen zu einer Baguette mit flauschig, zartem Inneren.
- Ein Rotschmierkäse verlangt nach einem Brot, das ebenso würzig ist. Das kann aus einem mit Kümmel, Zigeunerkrout oder Fenchel gewürztem Teig entstanden sein.
- Schnittkäse passt gut zu *Vorschlag*-Brot. Hier ist jedoch auf einen geringen Roggenanteil zu achten!
- Wohingegen ein Roggenbrot oder ein Vollkornbrot hervorragend zu einem gereiften Käse dazupasst.
- Ein kräftiger Alm- oder Bergkäse schmeckt mit einem Nussbrot nd
- ein Blauschimmelkäse lässt sich gerne von einem Früchtebrot begleiten.
- Ein letzter Hinweis: Zu einem salzigen, mediterranen Käse, empfehlen wir ein **salzfreies** Brot.

Es geht darum zu Verstehen, dass der wahllose Griff ins Brotkörbchen die Gaumenfreuden reduzieren kann – und das wäre doch Schade!

Noch ein Tipp: Stellen Sie das Brot beim Käsebuffet nicht direkt aufs Buffet, sondern separat auf die Tische. So ist der Teller nicht schon mit Brot „belegt“, bevor Sie überhaupt anfangen, Ihren Käseteller zu kreieren



DEGUST

Käse-Kunst · Formaggi d'artista

