

Hier und heute



Gegrillter Camembert und die perfekte Käseplatte

Alles Käse! Zumindest für Käsesommelière Christina Frohnert Schmackey. Sie verrät uns ihr Rezept für gegrillten Camembert mit Kräutern und erklärt, was alles auf eine perfekte Käseplatte gehört.

Die Rezepte

von Christina Frohnert-Schmackey

Zutaten für den gegrillten Camembert

- 1 Camembert aus der Normandie AOP
- 1 Handvoll getrocknete Datteln
- 1 Handvoll Walnüsse
- etwas Honig
- etwas Rosmarin

Zubereitung

Den Camembert der Länge nach halbieren. Datteln und Nüsse klein hacken und mit Honig vermischen. Die fertige Masse auf beiden Camembert-Hälften verteilen. Rosmarin feinhacken und ebenfalls darüber streuen. Beide Hälften in eine feuerfeste Schale geben und bei 180 Grad für fünf Minuten im Ofen überbacken.

Die perfekte Käseplatte

von Christina Frohnert-Schmackey für vier Personen als Dessert
(ca. 100-150g pro Person rechnen)
4-5 Sorten

Zutaten für die perfekte Käseplatte

- 1 klassischer cremiger Weißschimmel Käse wie z.B Camembert
- 1 weiterer Weichkäse z.B. von der Ziege
- Saint Maure de Touraine
- Schnittkäse mit essbarer Rinde z.B Wildblumenkäse
- Hartkäse mit kristalliner Struktur z.B Comté 11 Monate gereift
- Blauschimmelkäse z.B Fourme d'Ambert
- etwas Honig
- herzhaftes rotes Zwiebel Chutney
- frische Feigen, ein paar Weintrauben oder je nach Saison Erdbeeren
- frisches Baguette