

Informationen zur Sendung vom 15.10.2024

Selbstgemachter Frischkäse in drei Variationen

Von Ulla Scholz

Zutaten

Grundrezept

1 kg griechischer Joghurt (10% Fett)

Kräuterkäse

150 g selbstgemachter Frischkäse
Handvoll Basilikum
3 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer

Außerdem

Geröstetes Weißbrot oder Sauerteigbrot

Frischkäse als Fischkäse

150 g selbstgemachter Frischkäse
100 g geräucherter Lachs
2 EL Meerrettich
½ Zitrone
Salz
Pfeffer

Erdbeerkäse

150 g selbstgemachter Frischkäse
Handvoll getrocknete Erdbeeren
1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung

Für das Grundrezept den griechischen Joghurt in einem Sieb über einer passenden Schüssel abtropfen lassen. Das Sieb vorher mit einem Passiertuch oder einem dünnen Küchenhandtuch auskleiden. Am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen. Vor der Weiterverarbeitung die Flüssigkeit abgießen. Ohne jegliche Beigaben ist der Frischkäse mit etwas Salz ein einfacher Brotbelag. Zur Weiterverarbeitung den Käse in drei Portionen teilen und in drei passende Schüsseln füllen.

Für den Kräuterkäse das Basilikum in einen Mixer geben und mit etwas Olivenöl zu einer glatten Masse pürieren. Das Kräuteröl unter den abgetropften Joghurt rühren und mit Salz und Pfeffer würzen. In ein Twist-Off-Glas füllen und im Kühlschrank aufbewahren.

Für die Fischkäsecreme den Lachs mit dem Meerrettich und dem Saft einer halben Zitrone pürieren. Die Masse unter den abgetropften Joghurt rühren und mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronenschale abschmecken. In ein Twist-Off-Glas füllen und im Kühlschrank aufbewahren.

Für den süßen Erdbeerkäse zwei Drittel der getrockneten Erdbeeren zu einem feinen Pulver vermahlen und mit dem Vanillezucker unter den abgetropften Joghurt rühren. Mit den restlichen getrockneten Erdbeeren garnieren. Zum Garnieren eignen sich auch 2-3 Minz- oder Melissenblätter sowie gehackte Pistazien.

Anrichten

Alle Käse-Zubereitungen eignen sich als Brotbelag oder als Dip auf dem Partybuffet. Die süße Variante wäre auch ein leichtes Dessert.

Informationen zur Sendung vom 15.10.2024

Selbstgemachter Frischkäse in drei Variationen

Von Ulla Scholz

Ullas Küchentipps

Kräuter austauschen

Vor dem ersten Frost sollte man schnell die letzten Kräuter im Balkonkasten oder im Garten ernten. Von daher kann der Frischkäse auch mit Thymian und Knoblauch oder mit Schnittlauch, Dill oder Petersilie aromatisiert werden. Ein Frischkäse, der mit frischen Kräutern angerührt wird, hält sich 2-3 Tage im Kühlschrank. Mit Ausnahme von Schnittlauch, der am gleichen Tag verbraucht werden sollte, weil er dann am besten schmeckt.

Fisch austauschen

Statt Räucherlachs passen auch andere geräucherte Fischarten. Dafür zum Beispiel etwas Forellenfilet mit Frischkäse verkneten und mit Dill, gerösteten Mandelsplittern oder Forellenkaviar garnieren. Diese Frischkäseabwandlung passt als Brotaufstrich oder als feines Fingerfood zur Party.

Süße bunte Variationen

Getrocknete Erdbeeren sind kostspielig. Man kann auch griechischen Joghurt mit einem Fruchtpüree verrühren und danach in einem Sieb abtropfen lassen. So zieht die Farbe von vornherein in die Käsemasse. Wer nur auf Süßes setzt, könnte hier auch Frischkäse in zwei Farben (Erdbeere und Blaubeere) kombinieren. Wer nun den Zucker vorsichtig dosiert, bekommt ein leichtes bekömmliches Dessert.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!