



Dessert: Alfons Schuhbek

Abg'schmolzener Almkäse

Zutaten für 4 Personen

- Für die Käsecreme:** Die Käsesorten mit der Sahne, der Brühe und dem Kümmel in einem Schlagkessel mischen.
500 g Taleggio entrindet, klein geschnitten
250 g würziger Almkäse oder Limburger, entrindet, klein geschnitten
Auf dem Wasserbad bei sanfter Hitze auf max. 60 bis 70 Grad erhitzen, dabei immer wieder rühren. Vorsicht, der Käse darf nicht zu heiß werden, da er sonst gerinnt.
50 g Weißlacker, klein geschnitten
75 g Sahne
25 ml Brühe
Mit Zimt, Anis, schwarzem Pfeffer und einem Tropfen Trüffelöl würzen.
1 EL Kümmelsamen
1 EL Fenchelsamen
Die Fenchel und Kümmelsamen in einer Pfanne fettfrei anrösten. Anschließend mit Puderzucker bestäuben und karamellisieren lassen.
1 Prise Puderzucker
Zimt, Anis, schwarzer Pfeffer, Koriander
1 Tropfen Trüffelöl zum Schluss
- Für die Brotwürfel:** Das Brot in große Würfel oder Scheiben schneiden und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze in Butter oder Öl goldbraun rösten. Mit Chilisalz und Brotgewürz würzen.
2 Minibaguettes, mehrere Std. alt
Butter oder Öl zum Rösten
Mildes Chilisalz
Bayerisches Brotgewürz
- Nach Belieben:** Kartoffeln längs halbieren. In einer Pfanne mit Öl durchschwenken und mit Zimt, Kümmel, Anis und schwarzem Pfeffer würzen.
Gekochte, gepellte, heiße Minikartoffeln
Pane Carasatu
Olivenöl
Das dünne Brot kurz aufbacken und anschließend mit Olivenöl bestreichen und mit Pfeffer würzen.
Birne
Trauben
Die Käsecreme in 4 warme Schalen oder Töpfchen füllen. Die Brote, die karamellisierten Samen und nach Belieben Honig, Chutney und kleingeschnittene Früchte dazu reichen.
Trüffelhonig
Chutneys
Zimt, Kümmel, Anis, schwarzer Pfeffer