Ins ScHimmelblaue

Blau- und Grünschimmelkäse zählen zur Gruppe der halbfesten Schnittkäse und werden als edelste Kultur bezeichnet.

Praktisch jede große Käsenation kann einen berühmten Edelschimmelkäse vorweisen. Dazu zählen Englands „Stilton", Italiens „Gorgonzola" und Frankreichs „Roquefort".

Der Roquefort gilt als König der Edelschimmelkäse und leiht dem Pilz für die Edelschimmelkulturen, Penicillium roqueforti, seinen Namen. Die Schimmelkulturen werden der Milch in flüssiger oder trockener Form zugesetzt, wobei sie ursprünglich in Roggenbrotlaiben gezüchtet, dann pulverisiert und so für die Käseproduktion verwendet wurden. Während der Reife werden mit Nadeln Luftkanäle in den Käse gestochen. Die Pilzbildung wird durch dieses Pikieren gefördert und beschleunigt. So können sich die typischen blauen bzw. grünlichen Kulturen ausbilden, die zu einer gleichmäßigen Schimmeläderung führen und in Kombination mit einem cremigen Teig von perfekter Reife zeugen.

Die Charakteristika des Teiges lassen sich als weißlich bis hellgelb, weichschnittig bis krümelig jedoch auch speckig und streichfähig beschreiben. Der Geschmack des Käses ist würzig pikant, durch Fettabbau charakterisiert und mit typischem der Milchart entsprechendem Aroma.

Blau- und Grünschimmelkäse sind ideal zum Würzen aber auch als cremige Zutat in Saucen und eignen sich als Nachtisch in Kombination mit Schokolade sowie edlen Süßweinen oder dunklen Bieren.

Grünschimmelkäse

Sie zeigen sich fruchtig, nussig bis hin zu holzig und erdig im Aroma und sind durch einen würzigen, leicht pfeffrigen, pikanten sowie scharfen Geschmack gekennzeichnet. Beispiele für Grünschimmelkäse: Österkron, Kracher

Blauschimmelkäse

Charakterisiert durch ein würziges, herbes, holziges sowie pilziges Aroma mit einem stark gesalzenen, scharf-pikanten, bitteren, erdigen, fruchtigen, nussigen, hefigen sowie traubigen Geschmack. Beispiele für Blauschimmelkäse: Bavaria Blu, Cabrales, Danablu, Gorgonzola, Stilton und Roquefort, der berühmteste Schafsrohmilchkäse.

Blauschimmelkäse aus Schafsmilch zeichnen sich durch einen scharfen, buttrigen, fermentierten, zum Teil leicht animalischen, fruchtigen, blumigen sowie traubigen Geruch aus. Im Geschmack sind sie würzig, stark gesalzen, herb, pilzig, erdig und bieten somit ein nuancenreiches Spiel aus der Süße der Schafsmilch und Würze des blauen Schimmels mit anhaltendem Nachgeschmack. ◄

Text: Caroline Schlinter, Doris Mittner

Blau- und Grünschimmelkäse – Verkostung

Will man Blauschimmel-Käse einkaufen, wird man schnell und vor allem umfangreich fündig. Da Käsegenießer die gängigsten Sorten bereits gut kennen, haben wir uns den nicht so populären Käse-Spezialitäten gewidmet und uns vor allem auf Käse aus Schafmilch konzentriert.

Für fünf verführerische Blauschimmelkäse haben wir uns schließlich entschieden und gewissenhaft verkostet.

Die gesammelten Verkostungsnotizen von Ernährungswissenschafterin, Sensorikspezialistin, Diplom-Käsesommelière und Buchautorin Dr. Eva Derndorfer, Diplom Käsesommelière und Marketingexpertin für Genussprodukte Dagmar Gross, Hauben-Koch Robert Letz sowie käse.pur-Chefredakteurin Mag. Doris Mittner finden Sie anschließend.

Bleu des Basques, Frankreich
Käseland/Naschmarkt

Optik: sehr weiche, cremige Strudel-Optik, fragile Textur, zerfällt regelrecht und wirkt etwas wässrig. Textur und Edelschimmel wirken fast wie miteinander verrührt.

Geruch: dezent, frisch, leicht nussig, würzig, intensiv floral, Tannenwald, wunderbar produkttypisch, animalisch (!)

Geschmack: mild, buttrig, fast wie Blauschimmel-Schafschlagobers, die salzigen und pikanten Noten übertönen den ansonsten cremigen und nussigen Charakter, löst sich im Mund schnell auf (= Mundgefühl)

F.i.T.: 60 %

Besonderheit: Der Laib wird in Wachs gehüllt, um den Käse saftig zu halten und Rindenbildung zu vermeiden. Reifezeit: drei Wochen.

Bleu des Basques, Frankreich
Käseland/Naschmarkt

Optik: glatt, kompakt, deutlicher Schnittkäsetyp, sehr heller, elfenbeinfarbener Teig mit schön verteilter Schimmel Äderung – wie Schnittkäse mit Blauschimmeleinschlüssen

Geruch: mild, feiner, milchig-rahmiger Charakter, Anklänge von Vanille und Mandeln, untermalt von ausgewogenen floralen Noten des Edelschimmels

Geschmack: mild, salzig, kompakter Teig, der wunderbar am Gaumen schmilzt. Der zunehmend cremige Charakter wird von den salzig-pikanten Noten des Edelschimmels auf attraktive Weise changiert. Mundgefühl = leicht scharf, teigig

F.i.T.: 50 %

Besonderheit: Im Gegensatz zum Roquefort entwickelt sich das Penicillium ohne Löcher im Teig. Hergestellt in den Pyrenäen – an der Grenze von Frankreich zu Spanien.

Blaues Schaf, Oberösterreich,
Pöhl/Naschmarkt

Optik: fest, fortgeschrittene Reife sichtbar durch den ausgeprägten breiten braunen Bereich der Rinde, von innen her fast glasig wie Kochkäse, vergleichsweise wenig Schimmeleinschlüsse

Geruch: sehr intensiv, deftig, Röstnote, Erdnüsse, Karamell, Pilze, leichter Stallgeruch

Geschmack: für das Reifestadium schon sehr deftig, dominant, aromatisch, cremiges Mundgefühl, ein wenig Schärfe. Nur vereinzelt blitzen pikante Noten hervor, die die Reife suggerieren.

F.i.T.: 50 %

Besonderheit: Käse wird handgeschöpft und reift in Naturkellern. Reifezeit mindestens sechs Wochen, mit dem Alter immer würziger.

Roquefort d'Argental, Frankreich
Meinl/Graben

Optik: fest, kleine Schimmel-Löcher, elfenbeinfarbener Teig, von locker verteilter Äderung. Macht einen weichen, cremigen Eindruck. Cremigkeit, sehr feinkörnig, Aschemantel in Anthrazit

Geruch: pikant, intensiv kräutrig-floral mit Noten von Jungholz, animalisch

Geschmack: mild würzig, eher dezentes Aroma, grünwürzige Noten stehen im Vordergrund. Wirkt jugendlich-frisch mit feinsäuerlich-salziger Charakteristik. Deutlich bitterer als die anderen Käse, klebt am Gaumen (=Mundgefühl)

F.i.T.: 52 %

Roquefort Papillon, Frankreich
Meinl/Graben

Optik: buttrig, cremig, weicher, heller, elfenbeinfarbener Teig, betont grünfarbene Äderung. Wirkt saftig, zum Teil tiefe Schimmel-Krater

Geruch: intensiv, leicht modrig, pilzig, typisch Blauschimmel, floral, Rosen, Thujen, dahinter Biskuit und geröstete Walnüsse

Geschmack: intensiv, herzhaft, würzig, pikant, leicht salzig und leicht säuerlich, ungemein präsent. Mundgefühl: cremig (!), schmelzend, leicht scharf. Auch der florale Charakter kommt zum Ausdruck. Ein Käseerlebnis für Fortgeschrittene.

F.i.T.: 52 %

Fotos Shutterstock/Kondor83, Pinkhouse/Marion Gabriel

Birnen-Tartelettes mit Blauschimmelkäse und Rosmarin

4 Personen **Weinempfehlung: Traminer, am besten halbtrocken**

Für den Mürbteig:
250 g Weizenmehl
175 g gut gekühlte Teebutter, klein geschnitten
1 Ei, verschlagen
1 Prise Salz

Für die Fülle:
2 kleine Eiweiß
250 g Dolce Bianca
1 EL Crème fraîche
1 EL fein gehackter frischer Rosmarin, Rosmarinnadeln zum Garnieren
50 g (4 EL) Teebutter, zerlassene
Teebutter zum Bestreichen
2 große vollreife, aber feste Birnen, geschält, das Kerngehäuse entfernt und längs in 1 cm dicke Spalten geschnitten
1 EL extrafeiner Zucker
1 TL Kreuzkümmel

Zum Glasieren: 2 Eigelb mit 1 EL Milch verschlagen
Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Für den Mürbteig: Sieben Sie das Mehl auf eine saubere Arbeitsfläche. Auf dem Mehl verteilen Sie die Butterstücke. Mehl und Teebutter verkneten Sie möglichst rasch. In die Mitte drücken Sie eine Vertiefung ein, um das verschlagene Ei und die Prise Salz einzufüllen. Dann verkneten Sie die Masse mit den Händen zu einem glatten Teig und formen daraus eine Kugel – eine Stunde kühl rasten lassen. Für die Birnen-Tartelettes: Schlagen Sie das Eiweiß schaumig. Den Käse, den Sie in eine Schüssel gegeben haben, zerdrücken Sie leicht mit einer Gabel. Dann ziehen Sie Eischnee und Crème fraîche unter. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken und gut durchkühlen lassen. Rollen Sie den Mürbteig etwa einen halben Zentimeter dünn aus. Dann schneiden Sie mit einem glatten oder gezackten Teigrädchen vier runde Platten von je 15 Zentimetern Durchmesser aus. Diese Plättchen legen Sie in kleine gefettete Formen. Legen Sie Plättchen auch auf den Rand hinauf und stechen Sie mehrmals mit einer Gabel ein, damit die Tartelettes beim Backen nicht zu sehr aufgehen. Die Käsemischung verteilen Sie auf dem Teigboden. Die Tartelettes bestreuen Sie mit gehacktem Rosmarin und stellen sie dann in den Kühlschrank. Die Teebutter in einer Pfanne zerlassen, Zucker und etwas Wasser zufügen, ein bisschen einkochen lassen, die Birnenspalten hineingeben und ca. drei bis vier Minuten köcheln lassen. Abkühlen lassen. Ordnen Sie die Birnenspalten fächerförmig auf den Tartelettes an und bestreichen sie mit der zerlassenen Teebutter. Darauf streuen Sie Kreuzkümmel und ein paar Rosmarinnadeln, eine Prise Salz und Pfeffer. Bestreichen Sie die Teigränder mit dem verschlagenen Eigelb und backen Sie die Tartelettes 15 bis 20 Minuten im vorgeheizten Backrohr goldbraun.

Fotos & Rezepte AMA

Gratinierte Käse-Birnen-Puffer

4 Personen **Weinempfehlung: Rotgipfler, 2 bis 3 Jahre im Holz gereift, kräftig, opulent, wenig Säure**

1 kg fest kochende Erdäpfel
1 Zwiebel
1 Ei
Salz
Pfeffer
3–4 EL Öl oder Butterschmalz
150 g Österkron
2 Birnen
1–2 EL Zitronensaft
100 g Wild-Preiselbeeren

Geschälte Erdäpfel und Zwiebel grob raspeln. Ei, Salz und Pfeffer unterrühren. Öl portionsweise in einer großen Pfanne erhitzen. Aus der Erdäpfelmasse backen Sie zehn bis zwölf Puffer, die Sie zwischendurch einmal wenden. Puffer auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben.
Käse würfeln. Birnen waschen, vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln und mit Zitronensaft beträufeln. Die Birnen verteilen Sie auf die Puffer, dann streuen Sie Käse darüber. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 225 Grad Celsius, Umluft: 200 Grad Celsius, Gas: Stufe 4) überbacken Sie die Käse-Birnen-Puffer fünf bis sieben Minuten. Dazu garnieren Sie Preiselbeeren.