

Lust auf  
mehr?

# Ich liebe Käse

Das Gourmet-Magazin

Großartige  
*Käseplatten*  
& geniale Rezepte  
für den Tag  
danach



Interessante Storys, ungewöhnliche  
Rezepte und Wissenswertes findest Du auf:



Meisterwerke  
& ihre Wiedergeburt





# Es wird **bunt** an der Theke!

Die perfekten Hingucker  
auf der Käseplatte! 🌿



Entdecken Sie die zartschmelzenden  
Schnittkäsespezialitäten aus  
**100% Ziegenmilch**, von Hand mit  
Blüten und Kräutern verziert.



## Liebe Käsegourmets,

Käse herzustellen ist eine hohe Kunst, ihn gekonnt und kunstvoll in Szene zu setzen jedoch viel einfacher, als man denken mag. In dieser Ausgabe präsentieren wir Euch farbenfrohe Varianten zeitgemäßer Käseplatten. Genauso wie Freunde und Familie mit den opulenten Meisterwerken zu erfreuen sollte auch der Tag danach im Fokus stehen. Wir zeigen Euch, wie Ihr aus einer Käseplatte ganz einfach ein geniales Rezept zaubern könnt und den Käse in der Zwischenzeit richtig aufbewahrt. Die Redaktion wünscht Euch viel Freude beim Kreieren und Ausprobieren!

Mehr Inspirationen und Rezeptideen findet Ihr auf [ich-liebe-kaese.de](http://ich-liebe-kaese.de).

Eure **Ich liebe Käse**-Redaktion

Lob, Kritik, Anregungen? Schickt uns Euer Feedback!

[info@ich-liebe-kaese.de](mailto:info@ich-liebe-kaese.de)

ILK-Magazin, Postfach 16 27,  
65006 Wiesbaden

Oder besucht uns auf [f](#) [P](#) [@](#)

ETORKI WASABI

Saint Agur Bio GRIENKEN Schmied

LE Brebiou DES PYRÉNÉES SAINT ALBRY

Katris Kräuterkof RocheBaron

AU BOUCHON PEYRIGOUX

Géramont



Ich liebe Käse.de

# Käse Kunst & Handwerk

In unserer kleinen Kreativ-Werkstatt sind mit Fingerfertigkeit und viel Liebe zum Detail große Meisterwerke entstanden. Inspiriert durch die Welt der Kunst und der Lust am Genießen haben wir den Klassikern der Käseplatte einen neuen Anstrich verpasst. Herausgekommen sind prachtvolle, farbenfrohe Unikate und viele Ideen, wie man die Zutaten ganz einfach in all ihrer Vielfalt präsentieren und in neuen Rezepten noch einmal verwenden kann.

Wir haben die  
*Mona Lisa*  
zum Leben erweckt:  
[ich-liebe-kaese.de/  
monalisa](http://ich-liebe-kaese.de/monalisa)

# Die junge Wilde

Schon der Name hat es in sich: Wie kreativ und lebendig eine Käseplatte daherkommen kann, zeigt unsere junge Wilde auf eindrucksvolle Art und Weise.

Knallige Farben und spannende Geschmacksnoten setzen starke Akzente für Auge und Gaumen. Satte Hingucker wie die exotische Drachenfrucht, essbare Blüten, leuchtende Beeren und knackig frisches Gemüse sind ungewöhnliche Gegenspieler zu unseren leckeren Käse-Klassikern. Zusammen ein kleines Meisterwerk. Ausgefallen sind auch die selbstgemachte Speckmarmelade und der Rote-Bete-Dip, die diese ungewöhnliche Käseplatte perfekt abrunden.

*Zutaten auf S. 20*

Die junge Wilde  
... wird nochmal  
aufgemischt  
auf S. 17





Als Faustregel gilt: ca. 170 g Käse pro Person, wenn die Käseplatte ein eigenständiges Gericht darstellt. Schließt sie ein Menü ab, rechnet man mit ca. 80 g Käse pro Person. Den Käse sollte man mindestens eine halbe Stunde vor Genuss aus dem Kühlschrank holen, damit er sein volles Aroma entfalten kann. Auf einer ganz klassischen Käseplatte richtet man die Sorten von mild nach würzig an, in der Reihenfolge, in der der Käse auch verzehrt wird.

Die bunte Welt der Käseplatten lebt von ihrer Vielfalt und die Kombinationsmöglichkeiten sind unendlich. Zu jeder Käsesorte gibt es verschiedenste Begleiter und Gegenspieler. In diesem Magazin findet Ihr eine kleine Auswahl. Eine ganze Welt rund um Foodpairings, Geschmack und Kombinationsmöglichkeiten findet Ihr auf: [ich-liebe-kaese.de](http://ich-liebe-kaese.de)

# Die Kunst einer Käseplatte

Was kunstvoll aussieht, ist nicht zwangsläufig hohe Kunst. Mit ein paar einfachen Regeln und Tricks im Hinterkopf gelingt jede Käseplatte. Die wichtigsten Zutaten sind Appetit, Lust am Ausprobieren und hochwertige Produkte – der Rest ist kein Hexenwerk und der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Als Inspiration kann man einem Thema folgen und die Platte z. B. mediterran, saisonal oder nach

einem Farbschema ausrichten. Experimentieren kann man auch mit den Platten selbst: Es muss nicht immer ein Holzbrett sein. Auch Steinplatten, Fliesen, Glas oder Auflaufformen lassen sich als Fläche nutzen und bieten Abwechslung durch unterschiedliche Formen und Strukturen. Mit vier bis fünf Käsesorten kann man ein abwechslungsreiches Sortiment anrichten.

Bonus-Material  
*Making of*  
unter  
[ich-liebe-kaese.de/  
meisterwerke](http://ich-liebe-kaese.de/meisterwerke)



# Der grüne Expressionist

Der bewusste Einsatz von Farbe, der für diese Stilrichtung so charakteristisch ist, steht hier voll im Fokus. Unter dem Farbthema Grün eröffnet sich eine enorme Vielfalt von Geschmacksrichtungen und Zutaten. Die Schärfe des Wasabikäses und der Radieschen trifft auf weiche, süße Harmonien von Weintrauben, Melone und selbstgemachter Kräutervinaigrette mit Quittengelee. Charakteristisch sind hier auch die kräftigen Käsesorten wie Rochebaron und Au Bouchon. Was großartig aussieht, birgt noch weitere Überraschungen wie die Erbsen-Creme mit herrlich frischem Limettenduft. Ein Fest für die Sinne!

*Zutaten auf S. 21*

Der grüne  
Expressionist  
... neu  
*interpretiert*  
auf S. 18

# Der goldene Schnitt

Der goldene Schnitt  
... in neuer  
*Komposition*  
auf S. 19

Die perfekte Komposition in der Kunst haben wir hier auf eine Käseplatte übertragen. Würzige, vollmundige Käsesorten wie der Bio Grienkenschmied und Kathis Kräuterhof Bockshornziege bilden einen feinen Kontrast zu den süßen Noten des Orangensalats und der Polentastücke. Abgerundet wird die Platte durch Nussmayonnaise, frische Feigen, Granatapfelkerne und allerlei Trockenobst.

Zutaten auf S. 22





# Gut aufgehoben

Von den üppigen Foodboards bleibt bestimmt etwas übrig. Richtig aufbewahrt kann der Käse noch einmal so richtig glänzen – zum nächsten Frühstück, als Salat oder Auflauf oder einfach als leckerer Snack zwischendurch. Mit diesen einfachen Tricks bleibt der Käse am längsten frisch, behält seine Struktur und bewahrt seinen einzigartigen Geschmack.

1



**Tipp:** Wie Du die verschiedenen Käsesorten jeweils am besten aufbewahrst, haben wir für Dich zusammengestellt: [ich-liebe-kaese.de/aufbewahrung](http://ich-liebe-kaese.de/aufbewahrung)

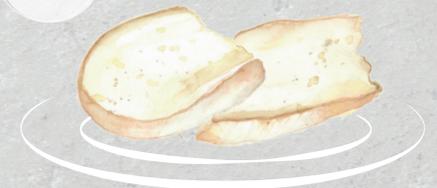
2



3



4



## 1 Nicht ins Gefrierfach

Das Einfrieren von Käse zerstört seine Struktur und seinen Geschmack. Das gilt für Hart- und Weichkäse gleichermaßen. Optimal ist ein dunkler, kühler Ort, z. B. der Kühlschrank.

## 2 Ab unter die Käseglocke

Wenn man Käse noch einmal präsentieren möchte, ist eine Käseglocke aus Glas oder Ton ideal. So entfalten sich auch die Aromen besonders gut.

## 3 Gib dem Käse ein Zuhause

Zum Aufbewahren eignen sich kleine Holzboxen mit Deckel, Glasbehälter oder atmungsaktives Bienenwachspapier. So behält der Käse seine Cremigkeit und trocknet nicht aus.

## 4 Am besten am Stück

Unter seiner natürlichen Rinde ist der Käse am besten geschützt, trocknet nicht so schnell aus und hält sich längstmöglich.

# Der Tag danach

Auf jedes Fest folgt der Tag danach. Wie gut, dass noch so viele leckere Zutaten übrig sind! Wir haben uns etwas einfallen lassen und mit Kreativität und Appetit neue Gerichte zusammengestellt, die Du ganz einfach aus den Zutaten der Käseplatten zaubern kannst – eine kleine Renaissance, wenn man so will. So werden die kleinen Meisterwerke vom Vortag noch einmal neu komponiert und wir können uns erneut an ihnen erfreuen. Und alles ganz im Sinne der Nachhaltigkeit.

## Die junge Wilde ... wird nochmal *aufgemischt*

als Käse-Brot-Salat mit Speckmarmelade, Cocktailtomaten und frischem Rucola. S. 20



Aus der Speckmarmelade wird schnell ein leckeres *Dressing*

## Der goldene Schnitt ... in neuer *Komposition*

Polentaaufbau mit gemischtem Gemüse und verschiedenen Käsesorten, serviert mit Orangensalat und Granatapfelkernen. S. 22

Leckerer  
Sattmacher  
mit frischem  
*Salat*

Der grüne Expressionist

... neu  
*interpretiert*

als grünes Omelette mit Spinat, Zucchini und würzigem Käse. Als Beilage eignen sich Edamame, Radieschen und die Kräutervinaigrette. S. 21



🕒 ca. 30 Min. 🧑🍳🧑🍳🧑🍳

## Käse: Kunst & Handwerk Die junge Wilde

Zutaten für eine Käseplatte für 4–6 Personen

**Insgesamt 600 g Käse von folgenden Käsesorten:**  
Kathis Kräuterhof Thymian-Honigziege, Etorki,  
Rochebaron, Le Brebiou

### Speckmarmelade:

200 g Zwiebeln, 200 g gewürfelter Räucherspeck,  
2 EL Preiselbeerkompott, 4 EL Weißweinessig,  
1 EL Chilipaste (koreanisches Gochujang oder eine  
eher milde Chilisauc), Rauchsatz oder Salz

### Rote-Bete-Dip:

100 g gekochte Rote Bete, 2 EL Misopaste  
(koreanisches Doenjang oder eine andere  
Misopaste), 2 EL Chilipaste (s.o.),  
2 EL Weißweinessig, 3 EL Olivenöl, 3 EL Joghurt

### Außerdem:

50 g TK-Brombeeren oder -Beerenmix,  
1 TL Currypulver, 1 Handvoll essbare Blüten,  
1 Bund Rucola, 200 g bunte Cocktailtomaten,  
1/2 Mango, 1 lila Drachenfrucht, 100 g Feigensenf,  
50 g Walnusskerne, 125 g Brotchips,  
150 g Pfefferbeißer, 150 g Pastrami

Zubereitung und Tipps zum  
geschmackvollen Anrichten auf  
ich-liebe-kaese.de



🕒 ca. 20 Min. 🧑🍳🧑🍳🧑🍳

## Der Tag danach: Käse-Brot-Salat ... wird nochmal aufgemischt

Für 4 Personen

**Zutaten:** Etwa 200 g gemischte Käsestücke, etwa 100 g  
Brotchips, 1 EL Weißweinessig, 5 EL Speckmarmelade  
**Außerdem:** Cocktailtomaten, Walnusskerne, Rucola

Speckmarmelade in einer Pfanne erhitzen,  
Weißweinessig und 3 EL Wasser zugeben,  
Brotchips unterschwenken und alles in eine  
Salatschüssel umfüllen. Ganz locker mit  
Käsestückchen, Tomaten, Walnusskernen  
und Rucola mischen und lauwarm servieren.

### Tipp:

Wie jedes Rezept für Reste, so ist auch der  
Brotsalat flexibel – wenn noch ein paar  
Mangostücke übrig sind, passen die auch  
dazu und ein Löffelchen Feigensenf macht  
sich ganz gut in der Vinaigrette.



🕒 ca. 30 Min. 🧑🍳🧑🍳🧑🍳

## Käse: Kunst & Handwerk Der grüne Expressionist

Zutaten für eine Käseplatte für 4–6 Personen

**Insgesamt 600 g Käse von folgenden Käsesorten:**  
Wasabi, Au Bouchon, Rochebaron, Peyrigoux

### Spinatsalat:

400 g Blattspinat (TK oder frisch gekocht),  
2 EL weißer Sesam, 1 EL Nussmus, z. B. Mandelmus,  
1 EL Condimento bianco, Salz, Pfeffer, 2 EL Rapsöl

### Erbsen-Creme mit Limettenduft:

1 Zwiebel, 4 EL Olivenöl, 400 g grüne Erbsen,  
2 EL frisch geriebene Schale einer  
unbehandelten Limette

### Kräutervinaigrette mit Quittengelee:

1/2 Bund Petersilie, 4 Oreganostängel,  
2 EL Quittengelee, 2 EL Zitronensaft,  
4 EL Olivenöl

### Außerdem:

1 grüne Zucchini, 400 g Edamame-Bohnen (TK),  
200 g grüne Trauben, 1 Handvoll gezupfte Kräuter  
(Brunnenkresse, Oregano, Petersilie, Melisse...),  
1/2 Bund Radieschen mit schönem Grün,  
100 g grüne Oliven, Salz, Pfeffer, Honigmelone

Zubereitung und Tipps zum  
geschmackvollen Anrichten auf  
ich-liebe-kaese.de



🕒 ca. 20 Min. 🧑🍳🧑🍳🧑🍳

## Der Tag danach: grünes Omelette ... neu interpretiert

Für 4 Personen

**Zutaten:** 100–200 g gemischte Käsestücke, 1 Hand-  
voll Spinatsalat, Zucchini, Edamame, Oliven, 3 EL  
Milch, 6 Eier, Salz, Pfeffer, Muskat, 1 EL Butter,  
Landweißbrot

**Außerdem:** Kräutervinaigrette, Erbsen-Creme mit  
Limettenduft, Kräuterblättchen, Radieschen

1. Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad)  
vorheizen. Zucchini etwas kleiner schneiden,  
Oliven sehr grob hacken. Den Käse grob  
zerkrümeln, die Hälfte davon mit Milch und  
Eiern verquirlen, Spinatsalat, Zucchini,  
Edamame und Oliven unterrühren, mit  
wenig Salz und etwas mehr Pfeffer und  
Muskat würzen.

2. Butter in einer beschichteten Pfanne  
aufschäumen lassen. Die Käse-Eier-Mischung  
dazugießen, 2 Min. stocken lassen. Den rest-  
lichen Käse darüberstreuen und das Ganze  
auf der mittleren Schiene 10–12 Min. im Ofen  
backen. Omelette aus dem Ofen nehmen  
und das Ganze aus der Pfanne auf ein Brett  
gleiten lassen. In Stücke schneiden und mit  
Erbsen-Creme, Kräuterblättchen, Radieschen  
und Kräutervinaigrette anrichten. Weißbrot  
rösten und zum Omelette servieren.





🕒 ca. 30 Min. 🍳🍳🍳

Käse: Kunst & Handwerk

## Der goldene Schnitt

Zutaten für eine Käseplatte für 4–6 Personen

**Insgesamt 600 g Käse von folgenden Käsesorten:**  
Kathis Kräuterhof Bockshornziege, Géramont, Bio Grienkenschmied, Saint Albray, Saint Agur

**Polentaquadrate:**

1/2l Gemüsebrühe oder Wasser, 500 ml Milch, 300 g Schnellkoch-Maisgrieß, Salz, Pfeffer, Muskat, 2 EL Olivenöl

**Orangensalat:**

2 Orangen, 2 rote Zwiebeln, 2 EL Olivenöl, Salz

**Nussmayonnaise:**

2 EL Weißweinessig, 1 Eigelb, 1 TL scharfer Senf, 3 EL (Hasel-)Nussmus, 125 ml Rapsöl, 3 EL geröstete Haselnüsse, Salz, Pfeffer

**Außerdem:**

2 kleine Birnen, 3 lila Feigen, 500 g Möhren, Radicchio, Chicorée, Romanasalatherzen, Fenchel, 50 g Trockenbirnen, 50 g getrocknete Aprikosen, 100 g Granatapfelkerne

Zubereitung und Tipps zum geschmackvollen Anrichten auf [ich-liebe-kaese.de](http://ich-liebe-kaese.de)



🕒 ca. 20 Min. 🍳🍳🍳

Der Tag danach: Polentaauflauf

## ... in neuer Komposition

Für 4 Personen

**Zutaten:** 300 g gemischte Käsestücke, 20 g Butter und etwas für die Auflaufform, 20 g Mehl, je 250 ml Milch und Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, Muskat, ca. 50 g Gemüsesticks, etwa 600 g Polentastücke

**Außerdem:** Orangensalat, Salatblätter, Granatapfelkerne, 2 EL Olivenöl

1. Butter in einem Topf zerlassen, Mehl mit Schneebesen einrühren. Bei kleiner Flamme 3 Min. unter Rühren anschwitzen. Milch und Brühe zugeben, aufkochen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken, 3 Min. köcheln lassen.
2. Backofen vorheizen (180 Grad Umluft). Gemüsesticks (bis auf Radichio, Chicorée) würfeln. Gemüsewürfel mit 2 EL Wasser 5 Min. dünsten. Auflaufform buttern, Polentastücke und Gemüse mit 1/3 des Käses einschichten. Béchamelsauce in die Form gießen. Restlichen Käse zerbröseln, über die Polenta streuen.
3. Auflauf 30 Min. überbacken. Orangensalat, Salatblätter, Granatapfelkerne mit dem restlichen Orangen-Dressing und etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren.
4. Polentaauflauf mit dem Salat anrichten.

# 100% BIO - ALLES ANDERE IST KÄSE



NOCH WIE FRÜHER VON HAND GEKÄST

PIKANT & WÜRZIG

WEITERE BIO-KÄSE FINDEST DU AUF



DE-ÖKO-006



## FRISCH & LECKER AN IHRER KÄSE-THEKE!