Land & WERKEN

Claudia Lucero

Käse selbermachen in nur 1 Stunde

Ricotta, Mozzarella, Chèvre, Panir, sogar Burrata.
Frische und einfach zubereitete Käsesorten,
die Sie in weniger als 1 Stunde herstellen können!

CLAUDIA LUCERO
Gründerin von Urban Cheesecraft und Erfinderin der DIY Cheese Kits

HEEL

INHALT

EINFÜHRUNG 1

KAPITEL 1 // VORBEREITUNGEN: KÜCHE, SPEISEKAMMER UND INNERE EINSTELLUNG 6

DIE KÜCHE DES KÄSEMACHERS 7
- Sauberkeit, nicht Sterilität 7
- Das Zubehör 7
- Die Pflege 11

DIE SPEISEKAMMER DES KÄSEMACHERS 12
- Die Grundzutaten 12
- Die Grundlagen (und Geheimnisse) der Käseherstellung 17

DIE INNERE EINSTELLUNG DES KÄSEMACHERS 19
- Die erste von vielen Aufmunterungen 19
- Tricks und Kniffe 19
- Käsebruch-Support (Problembehandlung) 25
- Zen und die Kunst, dem Käse einen Namen zu geben 28

WIE MAN DAS BUCH UND DIE REZEPTE BENUTZT 30
- Entscheidungen, Entscheidungen 30
- Aus der Kuh auf den Tisch 30
- Planen Sie wie ein Küchenchef 30
- Denken Sie wie ein Bauer 30

KAPITEL 2 // REZEPTE 32

BEREIT, SICH SELBST IN STAUNEN ZU VERSETZEN? 33

CREMIG UND STREICHBAR

Meyer-Zitronen-Ricotta 35
Ein vielseitiger Frischkäse für süße und herzhafte Gerichte.

Fromage Facile 43
Seidiger als Ricotta – köstlich auf dem Bagel oder als Dip für Obst und Gemüse.

Französischer Ziegenkuss 49
Sanfter, cremiger Ziegenkäse mit Kräutern – so gar nicht ziegenmäßig

Klassischer Hüttenkäse 57
Würziger Käsebruch in Buttermilch – passt besonders gut zu Obst.

FEST UND DOCH WEICH

Curry-Panir 67
Milder, kompakter indischer Käse – ideal als Fleischersatz in vielen Gerichten.

Chivo Fresco 75
Kuh- und Ziegenmilchversion des Queso Fresco, der traditionell über mexikanische Gerichte gekrümelt wird.

Gebratener Honigkäse 83
Fester, süßer Käse – inspiriert durch einen finnischen Grill-Käse.

Halloumi? Hallo, du! 93
Salziger Käse, perfekt zum Grillen – wird gern in türkischen und griechischen Restaurants serviert..

Smoky Cheater 103
Von Cheddar inspirierte Kreation, die sich perfekt für gegrillte Käsehappen eignet – Brot ist da überflüssig.

Biergetränkter Quietschkäse 113
Mundgerechte Käsestücke, die sich wie Tofu und Panir ideal zum Kochen eignet.

ZART SCHMELZEND UND KLEBRIG

Frisch aus der Käserei 123
Vielseitiger, würziger Rohmilchkäse – enthält mehr Enzyme zur besseren Verdauung..

Triple Pepper Hack 129
Pikant mit zarten Schmelz – perfekt für Quesadillas oder Enchiladas

Unser Lieblingsmozzarella 137
Einfache, aber beeindruckende Version des Klassikers – ideal als Snack oder in italienischen Gerichten.

Pizza Filata 151
Schnurkäse mit Pizzageschmack – bei Alt und Jung gleichermaßen beliebt

Chipotle-Limetten-Oaxaca 161
Köstlich-scharfer, einzigartig geformter Schnurkäse – stellt schon mal das Bier kalt!.

Burrata mit Nussbutter 171
Reichhaltig-butterige Mischung aus Mozzarella und Ricotta – als Vorspeise garantiert ein Hit!

KAPITEL 3 // **FORMEN UND GESCHMACKSRICHTUNGEN** 182

DIE PRÄSENTATION:
HANDGEFORMTER KÄSE UND SELBST GEBAUTE KÄSEFORMEN 183
Festen Käsebruch formen 184
Weichen Käsebruch formen 188
Schnurkäse formen 192
Käse verpacken 199

DER GESCHMACK: KRÄUTER, GEWÜRZE UND ESSBARE BLÜTEN 203
Olivenöl und Kräuter 204
Essbare Blüten und ganze Kräuter 206
Getrocknete Kräuter und Gewürze 208

KAPITEL 4 // DIE HAUSGEMACHTE KÄSEPLATTE 212

KOMBINATIONEN UND BEILAGEN 213

SCHUMMELN LEICHT GEMACHT:
MASSGESCHNEIDERTE ZUTATEN VON DER STANGE 214

Raffinierte Nüsse 214

Frucht- und Nusshappen 217

Gemüse-Chips & Co 218

WIE VON ZAUBERHAND:
15-MINUTEN-REZEPTE FÜR PERFEKTE LECKEREIEN 220

Cracker, Crostini und andere knusprige Köstlichkeiten 220

Beschwipste Früchte: Rezept und Formel 224

Frucht-Nuss-Pasten: Rezept und Formel 226

Tapenade: Rezept und Formeln 228

FRISCH GEMIXT:
UNFEHLBARE REZEPTE FÜR COCKTAILS UND MOCKTAILS 230

Cocktail: Kräuter-Gin und Sodawasser 230

Mocktail: Faux-Jito mit Basilikum 232

KAPITEL 5 // ANDERE LECKERE MILCHPRODUKTE 234

DREI KÄSEFREIE REZEPTE FÜR MILCHLIEBHABER 235

Butter 236

Ghee (geklärte Butter) 240

Joghurt für Einsteiger 243

ANHANG // DANKSAGUNG UND MEHR ... 247

DANKSAGUNG 248

REGISTER 250

ÜBER DIE AUTORIN 257

KÄSE-LOGBUCH 260

REGISTER

A

Ananas
- Formel für Frucht-Nuss-Paste 227
- Gegrillte Ananas für Erwachsene 65
- Käse-Pizza-Stapel 127

Artischocken
- Quietschende „Pasta Primavera" 121

Aubergine
- Gegrillte Auberginenröllchen 101
- Käse-Pizza-Stapel 127

Avocados
- Mexikanisches Bánh Mì (Torta!) 81

B

Basilikum
- Faux-Jito mit Basilikum 232
- Gegrillte Auberginenröllchen 101
- Kebab-Party 143

Beeren
- Ungebackenes Käsetörtchen 47

Biergetränkter Quietschkäse 113 ff.
- Quietschende „Pasta Primavera" 121

Blüten, essbare 206 f.

Bocconcini 192 ff.

Burrata mit Nussbutter 171 ff.
- Käseteller mit sautierten Trauben und Prosciutto 181

Butter, geklärte (Ghee) 240 ff.

Butter,hausgemachte 236 ff.

Buttermilch 16

C

Champignons
- Käse-Pizza-Stapel 127

Chipotle-Limetten-Oaxaca 161 ff.
- Gurkenstreifensalat mit Käsefäden 169

Chivo Fresco 75 ff.
- Mexikanisches Bánh Mì (Torta!) 81

Cocktails (siehe Getränke)

Cracker/Chips
- Kochbananenchips mit schwarzem Pfeffer 220 f.

Cremig und streichbar
- Erstlingskäse in fünf Schritten 4
- Französischer Ziegenkuss 49 ff.
- Fromage Facile 43 ff.
- Klassischer Hüttenkäse 57 ff.
- Meyer-Zitronen-Ricotta 35 ff.

Curry-Panir 67 ff.
Curry-Salat-Wraps für Eilige 73
Curry-Salat-Wraps für Eilige 73

D

Datteln
Datteln mit Walnussfüllung 217
Ungebackenes Käsetörtchen 47

E

Eisbad
Enzyme, in Lab
Erstlingskäse in fünf Schritten 4
Essig 12

F

Feigen
Gewürzfeigen in Rotwein 224
Fest und zäh
Biergetränkter Quietschkäse 113 ff.
Chivo Fresco 75 ff.
Curry-Panir 67 ff.
Gebratener Honigkäse 83 ff.
Halloumi? Hallo, du! 93 ff.
Smoky Cheater 103 ff.
Feuerräder 195 f.
Französischer Ziegenkuss 49 ff
Grüner Salat mit
brutzelnden Pfirsichen 55
Frisch aus der Käserei 123 ff.
Käse-Pizza-Stapel 127
Frischkäse
Französischer Ziegenkuss
Frischkäse aus Joghurt 246
Fromage Facile 43 f.
Klassischer Hüttenkäse
Meyer-Zitronen-Ricotta
Ungebackenes Käsetörtchen 47
Frucht-Nuss-Paste 227 f.
Früchte
aufgeschnitten als Beilage 218
beschwipst 224/225
Frucht-Nuss-Paste 226/227
Frucht- und Nusshappen 217

G

Gegrillte Ananas für Erwachsene 65
Gegrillte Auberginenröllchen 101
Gerinnung/Dicklegung 4, 17, 27
Gebratener Honigkäse 83 ff.
Schokoladen-Käsekuchen
mit Erdbeeren 91
Geschmacksvarianten
essbare Blüten und ganze Kräuter 206 f.
getrocknete Kräuter und Gewürze 208 f.
Olivenöl und Kräuter 204 f.
Schichten 210 f.

Getränke
Cocktail-/Mocktail-Formel 233
Faux-Jito mit Basilikum 232
Kräutergin und Sodawasser 230
Gewürze
Vorratshaltung 14
zum Garnieren 208 f.
Gewürzfeigen in Rotwein 224
Ghee 240 ff.
Grundzutaten
Kräuter und Gewürze 14
Lab 17 f.
Milch 14 ff.
Salz 18
Säure 12 f.
Gurken
Gurkenstreifensalat mit Käsefäden 169
Mexikanisches Bánh Mi (Torta!) 81

H

Halloumi? Hallo du! 93 ff.
Gegrillte Auberginenröllchen 101
Heiliger Cannoli-Dip! 41
Hitze/Temperatur 18

J

Jalapeños
Triple Pepper Hack 129 ff.
Jicama-Chips 218
Joghurt
eindicken 246
einfacher 243 ff.
Fermentierungsmethoden 246
mit Frischkäse 246

K

Käse formen 183 ff.
fester Käsebruch 184 ff.
gezogener Käsebruch 192 ff.
Mozzarella 148 f.
weicher Käsebruch 188 ff.
Käse, handgeformt
Bocconcini 192 ff.
einwickeln 199 f.
fester Käsebruch 184 ff.
Feuerräder 195 f.
formen 184 f.
gezogener Käsebruch 192 ff.
Käsepralinen 190
Klassische Käserolle 188 f.
Ravioli 197 f.
schneiden 186 f.
weicher Käsebruch 188 ff.
Käse-Pizza-Stapel 127
Käsepralinen 190
Käse pressen 18, 23
Käsebeutel, hängend 22
Käsebruch
Abtropfmethoden 21 ff.
formen (fester Käsebruch) 184 ff.
formen (gezogener Käsebruch) 192 ff.
formen (weicher Käsebruch) 184 f., 188 ff.
Problembehandlung 25 ff.
schneiden (fester Käsebruch) 186 f
ziehen, in heißer Molke 144 ff.

Käseformen 10 f.
Käseherstellung
Aufbewahrung 24
Einfrieren 23 f.
Käsetagebuch 28
Küchenvorbereitung und -ausrüstung 7 ff.
Literatur, weiterführend 248
Namensgebung 28
Schnurkäse formen 192 ff.
Tipps für stressfreies Arbeiten 29
Tipps und Tricks 19 ff. (siehe Problembehandlung)
Verwendung der Rezepte 30 f.
weichen Käsebruch formen 188 ff.
wissenschaftliche Grundlagen 17 f.
würzen 203 ff.
Käseteller mit sautierten Trauben und Parma-Schinken 181
Kebab-Party 143
Klassische Käserolle 188 f.
Klassischer Hüttenkäse 57
Gegrillte Ananas für Erwachsene 65
Knäckebrot
Knoblauchknäckebrot mit buntem Pfeffer und Olivenöl 222

Knoblauch
Knoblauchknäckebrot mit buntem Pfeffer und Olivenöl 222
Quietschende „Pasta Primavera" 121
Kochbananenchips
mit schwarzem Pfeffer 220 f.
Kombinationen und Beilagen
Beschwipste Früchte 224 f.
Cracker und Crostini 220 ff.
Frucht-Nuss-Paste 226 f.
Frucht- und Nusshappen 217
Knackiges Gemüse & Co. 218
Köstliche Nüsse 214 f.
Tapenade 228 f.
Salami-Cracker 222
Kräuter (siehe Basilikum, Rosmarin)
Eiswürfel 232
frische, einkaufen 14
frische, zum Einlegen 204 f.
ganze, zum Garnieren 206 f.
trockene als Vorrat 14
trockene, zum Garnieren 208 f.
trockene, zum Schichten 210 f.
Kräutereiswürfel 232
Kräutergin und Sodawasser 230
Küche, Vorbereitung
Pflege 11
Sauberkeit 7
Utensilien 7 ff.
Kürbiscrostini mit Schnittlauch 221

L

Lab
Arten 13 f.
Bedeutung in der Käserei 17 f.
Lieblingsmozzarella 137 ff.
Kebab-Party 143
Limetten
Chipotle-Limetten-Oaxaca 161 ff.
Gurkenstreifensalat mit Käsefäden 169
Saft 71
Löffel 10

M

Mandeln
- Meersalz-Rosmarin-Mandeln 214
- Ungebackene Käsetörtchen 47

Mediterrane Oliven 217
Meersalz-Rosmarin-Mandeln 214
Messbecher und -löffel 10
Mexikanisches Bánh Mi (Torta!) 81
Meyer-Zitronen-Ricotta 35 ff.
- Heiliger Cannoli-Dip! 41

Mikrowellenherd 8 f.
- Alternative 144 ff.

Milch
- Auswahl 14 f.
- Bedeutung bei der Käseproduktion 17
- Bio 15
- Erhitzungsmethoden 20
- Nebenprodukte 30 f.
- pasteurisiert 16
- Rohmilch 15 f., 24
- ultrahocherhitzt 15
- Weidemilch/Grasmilch 15

Milchprodukte
- Butter 236 ff.
- dickflüssiger Joghurt 246
- Frischkäse aus Joghurt 246
- Ghee 240 ff.
- Joghurt für Einsteiger 243 ff.

Mini-Sandwiches mit Käse 111
Mocktails (siehe Getränke)
Molke, Verwendung 31
Molkebad 144 ff.

Mozzarella
- Bocconcini 192 ff.
- Feuerräder 195 f.
- formen 148 f.
- Kebab-Party 143
- Lieblingsmozzarella 137 ff.
- Ravioli 197 f.

N

Nüsse
- Datteln mit Walnussfüllung 217
- einfrieren 214
- Raffinierte 214 f.
- Meersalz-Rosmarin-Mandeln 214
- Nuss-Frucht-Paste, Formel 227
- Nuss-Frucht-Paste, Rezept 226
- Nuss- und Fruchthappen 217
- Sauerkirsch-Thymian-Haselnuss-Paste 226
- Ungebackene Käsetörtchen 47

O

Oliven
- Käse-Pizza-Stapel 127
- Kebab-Party 143
- Mediterrane 217
- Quietschende „Pasta Primavera" 121
- Spanische Oliven-Tomaten-Tapenade 228
- Tapenade, Formel 228

Olivenöl, zum Einlegen 204 f.

P

Panir 67
- Curry-Salat-Wraps für Eilige 73

Paprikaschoten
- Käse-Pizza-Stapel 127
- Kebab-Party 143
- Mexikanisches Bánh Mi (Torta!) 81
- Quesadillas 2.0 135
- Quietschende „Pasta Primavera" 121

Pasten
- Nuss-Frucht-Paste 227
- Nuss-Frucht-Paste 226
- Sauerkirsch-Thymian-Haselnuss-Paste 226

Pfirsiche
- Grüner Salat
- mit brutzelnden Pfirsichen 55

Pizza Filata 151 ff.
- Salami-Taschen 159

Problembehandlung 25-29

Q

Quesadillas 2.0 135

Quietschende „Pasta Primavera" 121

R

Ravioli formen 197 f.

S

Salami
- Salami-Cracker 222
- Salami-Taschen 159

Salat, grüner
- Curry-Salat-Wraps für Eilige 73
- Grüner Salat
- mit brutzelnden Pfirsichen 55
- Mini-Sandwiches mit Käse 111

Salate
- Gurkenstreifensalat mit Käsefäden 169
- Grüner Salat
- mit brutzelnden Pfirsichen 55

Salz
- Arten 13
- Verwendung in der Käserei 18

Sandwiches
- Mexikanisches Bánh Mi (Torta!) 81
- Mini-Sandwiches mit Käse 111

Sauerkirsch-Thymian-Haselnuss-Paste 226

Säure, zur Käseherstellung 17

Schneebesen 10

Schokolade
- Heiliger Cannoli-Dip! 41
- Schokoladen-Käsekuchen
- mit Erdbeeren 91

Schokoladen-Käsekuchen mit Erdbeeren 91

Schüsseln 10

Seihtuch 7 f., 11

Sieb 9

Smoky Cheater 103 ff.
- Mini-Sandwiches mit Käse 111

Spanische Oliven-Tomaten-Tapenade 228

Spinat
- Käse-Pizza-Stapel 127

T

Tapenade 229
Spanische Oliven-Tomaten-Tapenade 228
Thermometer 8, 26
Tipps und Tricks
aufbewahren, teilen und einfrieren 23 f.
Käse abtropfen 21 ff.
Käsepresse selbst bauen 23
Milch erhitzen 20
Milch leicht pasteurisieren 23 f.
Töpfe 9, 11
Tomaten
Gegrillte Auberginenröllchen 101
Käse-Pizza-Stapel 127
Kebab-Party 143
Spanische Oliven-Tomaten-Tapenade 228
Tortillas
Knoblauchknäckebrot mit buntem Pfeffer und Olivenöl 222
Quesadillas 2.0 135
Triple Pepper Hack 129 ff.
Quesadillas 2.0 135

U

Ungebackene Käsetörtchen 47

W

Wasserbad selbst bauen 20
Wein
Gewürzfeigen in Rotwein 224

Z

Zart schmelzend und klebrig
Burrata mit gebräunter Butter 171 ff.
Chipotle-Limetten-Oaxaca 161 ff.
Frisch aus der Käserei 123 ff.
Lieblingsmozzarella 137 ff.
Pizza Filata 151 ff.
Triple Pepper Hack 129 ff.
Zitronensäure 13
Zitrussaft 12, 71
Zubehör
Pflege 11
Übersicht 7 ff.