



Say Cheeeese !!!

2022

*Wo es einen
Freund gibt,
da gibt es
Käse.
(Sprichwort)*



SPANISCHE KÄSESPEZIALITÄTEN

BEGLEITEN SIE UNS AUF EINER
KULINARISCHEN RUNDREISE
UND LERNEN SIE DIE
KÖSTLICHSTEN KÄSESORTEN
SPANIENS KENNEN.



MANCHEGO

Der wohl bekannteste spanische Käse ist der Manchego. Nicht zuletzt durch Cervantes Ritterroman Don Quijote, wo der Käse Erwähnung findet, wird Manchego oft als Synonym für spanischen Käse schlechthin verwendet.

Als König der spanischen Käsesorten darf er auf keinen Fall auf einem Käsebrett fehlen.

"Queso Manchego" ist eine geschützte Ursprungsbezeichnung.

Für einen reinen und echten Manchego darf ausschließlich die Milch der Manchego-Schafe verwendet werden. Eine sehr robuste Schafrasse, die in der Hitze Zentral-spaniens auf den trockenen und kargen Weiden mühelos leben kann. 700.000 solcher Schafe gibt es in Castilla-La Mancha. Sie produzieren ca. 50 Mio. Liter sehr fette und aromatische Milch. 80% der Milch wird für die Manchego Produktion verwendet.





"Für den Geschmack ist neben der vorzüglichen, reinen Schafsmilch die Reifezeit ausschlaggebend. Der Manchego wird in drei verschiedenen Reifegraden angeboten:

Fresco:

Mit nur 60 Tagen Mindestreifezeit kommt der jüngste Manchego in den Verkauf.

Semicurado:

Bei handwerklicher Herstellung reift der Käse bis zu sechs Monate. Während des Reifeprozesses verliert der Käse einiges an Flüssigkeit und wird dadurch deutlich fester und kompakter.

Curado:

Dementsprechen qualifiziert sich der Curado wenn er mehr als sechs Monate gereift ist. Der Käse hat eine sehr feste Konsistenz und ist äußerst aromatisch.

Wissenswertes über Manchego:

- Die meisten Manchegos werden aus roher, nicht pasteurisierter Schafsmilch hergestellt.
- Es werden keine Füllstoffe oder Konservierungsmittel verwendet. Somit gilt der Käse als komplett glutunfrei.
- Die Farbe des Manchegos reicht von weißlich bis elfenbein-gelblich, je nach Reifegrad.
- Charakteristisch für den Manchego ist das Fischgrätmuster der Rinde, wenige der Rinden sind natürlicher Art und können dann mitgegessen werden.
- Während des Reifeprozesses wird der Käse mit Olivenöl abgebürstet. Der Käse bewahrt dadurch seine Feuchtigkeit und den Geschmack, kann aber trotzdem atmen.



QUESO MAHÓN

Wenn man über Mahón Käse spricht, spricht man überweigerlich auch über einen Teil der Kultur und Bräuche der Insel Menorca. Denn dort entsteht ein Käse, der so unvergleich und charakteristisch für die balearische Nachbarinsel ist. In Can Ibéric vertrauen wir auf den Käse der Käserei XXX. Handwerkliche Schätze in Curado und Semi-Curado

"Überreste aus prähistorischen Zeiten belegen, dass es bereits um 2.000 v. Chr. eine Käseproduktion auf Menorca gegeben haben muss. Schriftliche Dokumente aus dem 5. JH n. Chr. dokumentieren den Verzehr von Käse auf Menorca und heben die hervorragenden Eigenschaften des Käses hervor. Unter der britischen Herrschaft erfuhr der Käse einen erheblichen Aufschwung und erhielt seinen jetzigen Namen "Mahón", nach dem Hafen, in dem das Produkt verschifft wurde. Der Name "Mahón-Menorca" ist seit dem Jahr 1997 geschützt.





"

Für die Milchgewinnung werden entweder die Friesische oder die Menorquinische Kuh verwendet. Mehr als 30.000 Tiere bevölkern die Balearen Insel. Die Hälfte der Milch wird dann auch für die Käseherstellung verwendet. Angeboten wird der Käse in 4 Reifegraden und sorgen für eine breite Geschmackspalette:

Tierno: ein junger Käse, 21-60 Tage gereift, sehr mild, die Rinde ist noch nicht vollständig erhärtet, die Farbe ist gelblich-weiß

Semicurado: Reifezeit 2-5 Monate, Geschmack nach gerösteten Haselnüssen und Butter, Rinde ist deutlich härter und hat eine bräunliche Färbung. Der Semicurado hat viele Löcher und einen leichten Gelbstich.

Curado: mehr als 5 Monate gelagert und deutlich härter. Beim Schneiden bröckelt der Käse und er verfügt über ein sehr intensives und pikantes Aroma. Die Färbung ist goldgelb.

Añejo: Lagerung mehr als 10 Monate. In diesem Stadium bekommt der Käse einen säuerlichen und bitteren Geschmack.

Wissenswertes über Queso Mahón:

- Der Mahón hat eine charakteristische Form mit den abgerundeten Ecken und einer Struktur auf der Rinde, die von Leinentüchern und Kordeln herrührt.
- Mahón Artesanal wird in Kalksteinhöhlen gelagert und immer wieder mit Olivenöl und Paprikapulver eingerieben, um die berühmte eingefärbte Rinde herzustellen.
- Im 18. Jahrhundert wurde der Käse ein begehrtes Handelsgut. Eigens abgestellte Schiffe brachten den Käse nach Genua und zu anderen Handelszentren am Mittelmeer.
- Mit dem Boom des Mahón-Menorca wurde ein neuer Beruf geschaffen, der Käsereifer (affinador). Die Affinadores sammelten auf der ganzen Insel die jungen Käselaike ein und reiften sie in ihren eigenen Kellerräumen.

MONTE ENEBRO



Der Käse Monte Enebro ist ein weltweit stark nachgefragter Käse Ziegenmilch. Er ist bekannt für seine einzigartige Cremigkeit und seinem unverwechselbar-baren Geschmack. Sein leichtes Aroma entwickelt sich zu einem exquisiten lang-anhaltenden Nachgeschmack.

"Monte Enebro ist kein industriell gefertigter Käse. Kleine Familienbetriebe im schönen Tiétar Tal in Kastilien und León, schauen auf eine lange Käsetradition zurück.

Monte Enebro ist ein mehrfach preisgekrönter Ziegenkäse. Mit 6 Gold-, 4 Silber- und einer Bronze-

medaille konnte der Käse bei den World Cheese Awards in New York überzeugen. Bei dem weltweit größten Käsewettbewerb mit 2.700 Produkten aus 34 Länder krönen 250 Experten die besten Käse der Welt und Monte Enebro konnte mehrfach mehr als überzeugen.

Die grau-schwarze essbare Rinde ist aus Edelschimmel (*Penecelium roqueforti*). Der Käse ist halbweich, cremig, mit einer leichten Säure. Man schmeckt die Ziegenmilch hervor - sie dominiert aber nicht. Pur oder leicht überbacken auf einer Scheibe Brot ist der Monte Enebro eine wahre Delikatesse.

Monte Enebro ist der persönliche Favorit des Inhabers von Can Ibéric.





CABRALES DE ASTURIA

In Can Ibéric besitzen wir einen Waffenschein für den Käse Cabrales de Asturia! Doch wer Blauschimmelkäse liebt, wird den sehr komplexen, kräftigen, manchmal leicht saueren Geschmack lieben. Aber Vorsicht: Verzehr auf eigene Gefahr !

Was den Cabrales Käse, ausser dem sehr intensiven Geschmack ausmacht, ist der Mythos, der um ihn rankt. In Nordspanischen Asturien benutzt man oft den Begriff "con gusano" in Verbindung mit einem vollreifen Cabrales, was so viel heißt wie "mit Maden". Dem Käse wurde bzw. wird nachgesagt, er sei mit Maden der sardischen Käsefliege Casu Marzu durchzogen. Dies ist eine Legende. Es ist lediglich das Aussehen im Inneren des vollreifen Käses. Die Schimmeladern erinnern in Form und Größe an solche Fliegenmaden. Die strengen EU-Hygienevorschriften würden im Übrigen eine Reifung bis zum Befall von Maden gar nicht zulassen.

Gleiches gilt für die Behauptung, der Cabrales würde unter Pferd- oder Rinderdung seinen perfekten Reifegrad erhalten. Auch dies ist ein Mythos. Früher wurde der Käse in feuchte Bergahornblätter gewickelt. Mit der Zeit entwickelten die modernden Blätter einen strengen und durchdringenden Geruch, der wohl an Mist erinnerte. Ahornblätter werden heute nicht mehr verwendet, viel mehr wird der Käse in eine grüne Alufolie gewickelt.

Der Cabrales wird aus der Rohmilch von Kuh, Schaf oder Ziege hergestellt. Es ist aber auch möglich, dass zwei oder alle drei Milcharten für die Herstellung verwendet werden.

Während des Herstellungsprozesse wird der Käse nicht, wie viele andere Käsesorten, gepresst. Dadurch verbleiben Hohlräume im Käse, in denen sich dann der Blauschimmel (*Penicilium roqueforti*) absetzen kann.

Der Käse reift in Kalksteinhöhlen um den Ort Cabrales bei einer Luftfeuchtigkeit von ca. 90% und einer Temperatur von 8-12°C für zwei bis 5 Monate. An den Höhlenwänden wächst überwiegend Blauschimmel, durch einen leichten Luftstrom werden dessen Sporen von den Wänden gelöst und lagern sich auf dem Käse an. Dort keimen sie und können in das Innere des Käses eindringen.



Ein leichtes Käse-Soufflé

3 EL Butter & Butter zum Einfetten

3 EL Mehl & Mehl für die Förmchen

375 ml Milch

6 Eigelb

2 Handvoll geriebener Käse Mahón Curado + Käse zum Betreuen

8 Eiweiß

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

8 Souffléförmchen

Zubereitungsschritte

Backofen auf 190 °C vorheizen. Förmchen mit Butter einfetten. Einen langen Streifen Alufolie auf einer Seite einbuttern.

Milch erhitzen. Butter in einem kleinen Topf schmelzen und mit restlichem Mehl verrühren. Milch dazugeben und mit dem Schneebesen vermengen, bis eine glatte Masse entsteht. Eigelbe unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Eiweiß erst verrühren, bis sie langsam schaumig werden. Dann eine Prise Salz dazugeben und schlagen, bis der Eischnee fest ist, aber noch glänzt und geschmeidig wirkt. Einen großen Klecks unter die Bechamelmasse heben. Dann die aufgelockerte Masse unter den restlichen Eischnee heben. Käse unterheben, aber nicht übermischen.

Masse in die Förmchen geben. Alufolie um die Förmchen legen und befestigen, um den Rand zu erhöhen. Mit restlichem Käse bestreuen und ca. 25 Minuten im heißen Ofen backen, bis der Käse goldbraun und knusprig ist. Mit der Alufolie an den Tisch bringen, Folie abnehmen und sofort servieren.

Dass du die Bechamelsauce mit heißer Milch anrührst, sorgt dafür, dass sich keine Klümpchen bilden können.



Buen provecho!

VERNACHLÄSSIGE NIE DIE
BEDEUTSAMKEIT EINER GUTEN
MAHLZEIT, UM DEN TAG ZU
BEGINNEN.





*Das Team von
Can Ibéric
freut sich auf Deinen
Besuch!*