

Tilsiter-Kocheigenschaften

Jede Tilsiter-Sorte hat ihren eigenen Charakter und damit ihren individuellen, geschmacklichen Steckbrief.

Als Rezeptentwicklerin besteht meine Aufgabe also darin, die einzelnen Käsesorten mit passenden Zutaten so zu vereinen und zu verarbeiten, dass sie sich geschmacklich ausgezeichnet ergänzen und gleichzeitig die kochtechnischen Eigenschaften optimal zum Zuge kommen.

Die Zutaten sollen jedoch nicht nur geschmacklich gut zusammenpassen. Der Mix soll zudem verschiedene Texturen und Farben beinhalten, die harmonieren und für einen spannenden Genussmoment sorgen. Ein ganz wichtiger und bedeutender Faktor ist zusätzlich die optische Anmutung eines Gerichtes. Wird das Rezept ein Hingucker? Die Vorstellung für die visuelle Umsetzung der geplanten Rezeptur ist sehr wichtig, denn es ist das fertige Rezeptbild, das in erster Linie das Interesse an einem Gericht weckt.

Zurück zum «Charakter»: Aufgrund der unterschiedlichen Milchsorten, des Fettgehaltes, des Herstellungsverfahrens und der Reifezeit sind nicht nur die geschmacklichen, sondern auch die kochtechnischen Eigenschaften unterschiedlich. Da es sich aber bei allen Tilsiter-Sorten um halbharten Käse handelt, liegen die Eigenschaften allesamt in einem ähnlichen Bereich. Im Vergleich zu Weich- oder extrahartem Käse überzeugt die Tilsiter-Palette also mit der «goldenen Mitte».

Da es mir wichtig war, dennoch die feinen Unterschiede der einzelnen Tilsiter-Sorten optimal zu nutzen und einzusetzen, habe ich beim Ausprobieren der einzelnen Gerichte zusätzliche Varianten und gleich noch einige weitere Tests integriert.

Gerne gebe ich Ihnen also hier ein paar Tipps und Erfahrungen weiter, die ich während der Erarbeitung und Umsetzung dieser Rezeptbroschüre mit den verschiedenen Tilsiter-Sorten machen durfte.

Das Schmelzverhalten beim Backen/Gratinieren

Ausschlaggebend für die Schmelzeigenschaften von Käse sind Wasser, Alter und Fettanteil.

Mit zunehmendem Reifegrad des Käses nimmt auch der Wassergehalt ab. Daher schmilzt der GRÜNE Tilsiter (1-2 Monate Reifezeit) in der Regel schneller als der gut gereifte ROTE (mind. 4 Monate Reifezeit) oder der SCHWARZE (mind. 5 Monate Reifezeit).

- Zum Überbacken/Gratinieren haben die Sorten GRÜN, ROT und SCHWARZ tolle Resultate erzielt. In Scheiben geschnitten und dann überbacken, laufen sie allerdings aus. Daher sollte man sie eher würfeln oder reiben (direkt aus dem Kühlschrank).
- In geriebener Form schmilzt der Käse schneller und lässt sich gleichmässiger verteilen.
- Der ROTE, GRÜNE und SCHWARZE Tilsiter zeigen bei mässigen Backtemperaturen (160 °C–180 °C) ein gutes Fließverhalten auf, bei höheren Backtemperaturen (190 °C–200 °C) entsteht eine knusprige Kruste.
- Der GELBE Tilsiter reagiert wegen seines höheren Fettgehaltes schneller auf hohe Temperaturen. Für ein optimales Resultat den GELBEN Tilsiter nur kurz und bei mässiger Hitze zum Gratinieren verwenden.
- Zu langes und zu intensives Überbacken verleiht allen Käsesorten einen bitteren Geschmack.
- Wird zum Überbacken eines Gratins ausschliesslich Käse verwendet, diesen erst gegen Schluss auf das Gericht streuen und so lange mitbacken, bis der gewünschte Schmelzgrad erreicht ist. Ist der Käse jedoch ein Bestandteil einer Füllung oder eines Gusses, ist das Mitbacken selbstverständlich problemlos.
- Wegen des geringen Fettgehaltes eignet sich der BLAUE Tilsiter nicht optimal für das Überbacken und Gratinieren. Der Käseteig schmilzt unregelmässig und es bildet sich eine Haut auf der Oberfläche.

Das Schmelzverhalten in Füllungen, Saucen oder Suppen

Auch hier sind die Schmelzeigenschaften des Käses vom Wasser, Alter und Fettanteil abhängig. Alle Tilsiter-Sorten (ausser der BLAUE) können für diese Art von Zubereitung prima verwendet werden. Selbst der GELBE Tilsiter mit dem erhöhten Fettgehalt schmilzt in der Regel einwandfrei. Nur bei zu langer und zu hoher Hitzeeinwirkung kann der Käse «ausfetten».

- Vor der Weiterverarbeitung den Käse ca. 30 Min. bei Raumtemperatur stehen lassen. Dies ist wichtig, damit der Käse z. B. im Cordon bleu (S. 6) während der angegebenen Bratzeit zu schmelzen vermag.
- Bei Eintopfgerichten, die mit Tilsiter angereichert und verfeinert werden, wird der Käse kurz vor dem Servieren beigemischt. Dafür den zimmerwarmen Käse in Stücken oder gerieben daruntermischen. Dabei soll das Gericht nicht mehr kochen, damit der Käse gleichmässig schmilzt, jedoch nicht ausfettet.
- Für eine Käsesauce oder -suppe den geriebenen oder sehr klein geschnittenen Tilsiter unter ständigem Rühren bei kleiner Hitze zum Schmelzen bringen.
- Für den Einsatz in der warmen Küche sind also der ROTE, SCHWARZE und GRÜNE Tilsiter ideal.
- Der BLAUE vermag wegen seines geringen Fettgehaltes nicht optimal zu schmelzen. Diese Sorte ist dafür ausgezeichnet für die kalte Küche geeignet.

Tilsiter in der kalten Küche

Ob GRÜN, ROT, GELB, SCHWARZ oder BLAU – jede und jeder hat seinen Lieblingstilsiter. Und für viele schmeckt der Lieblingskäse pur mit einem feinen Stück Brot oder mit frisch zubereiteten «Gschwellti» am besten. Und das ist auch gut so.

In der kalten Küche kann durch die Kombination mit anderen Zutaten das Genusserlebnis Tilsiter prima variiert werden.

Der simple Wurst-Käse-Salat (S. 10) überzeugt dank dem Mix der Zutaten und der Wechselwirkung der einzelnen Inhaltsstoffe. Gibt man dem Gericht noch kurz Zeit, diese Aromastoffe vollumfänglich zu vereinen, dann kann aus einem einfachen Wurst-Käse-Salat ein kulinarisches Highlight werden.

Zusätzlich verleiht eine kräftige Marinade auch dem fettreduzierten BLAUEN Tilsiter Pep und Würze, z. B. in einem Quinoa-Salat (S. 8) oder im Tilsiter-Chop-Suey (S. 22).

So oder so – pur genossen, frech kombiniert, sanft geschmolzen oder knusprig gratiniert –, Tilsiter punktet in jeglicher Form. Vielleicht lassen Sie sich von diesen Tipps inspirieren und kreieren Ihren eigenen Tilsiter-Genussmoment.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen viel Freude und angeregte Kocherlebnisse.



Claudia Stalder

