



Italienische Käseplatte

5 berühmte italienische Käse geben sich die Ehre:

Provolone piccante, Gorgonzola dolce, Scarmoza Affumicata, Pecorino Sardo Maturo und Taleggio Classico.

2 Personen

ZUTATEN :

KÄSE :

2 × 25 g Taleggio Classico
 2 × 25 g Scarmoza Affumicata
 2 × 25 g Provolone piccante
 2 × 25 g Gorgonzola dolce
 2 × 25 g Pecorino Sardo Maturo

BEILAGEN :

Auf der Platte:
 rote und grüne Trauben
 Feigen
 Dattelprot mit Walnüssen

Auf dem Teller:
 Confettura di pomodoro
 Birnen-Senf-Konfitüre
 geröstetes Baguette

WEIN :

Brunello di Montalcino
 DOCG Esperienza
 Jahrgang 2010

Die Käse in der Reihenfolge von mild bis würzig ordnen. (Die kann linear oder im Kreis im Uhrzeigersinn geschehen):

Begonnen wird mit dem

Gorgonzola dolce

Der mild-pikante Geschmack des cremigen Blauschimmelkäses mit seiner dezent süßer Note bildet den Anfang.

Es folgt ein

Scarmoza Affumicata

Der Geschmack des Scarmoza ist leicht säuerlich-mild und bekommt durch das Räuchern als Scarmoza Affumicata einen wunderbaren Rauchgeschmack, der auf der Käseplatte für geschmackliche Abwechslung sorgt.

Taleggio Classico – Lombardei

Schon der alte Cicero schätzte den weichen, cremigen Kuhmilchkäse aus den Tälern um Bergamo. Mit seiner welligen, orangeroten Rinde hat er den typischen, kräftig-sanften Geschmack, der den Käse bis heute so beliebt macht.

Provolone picante – Lombardei

Frische Milch von den saftig-grünen Wiesen um Cremona schenkt dem Provolone piccante kräuterwürzige Aromen. In den Monaten der Reifung erhält er eine köstliche, leicht kristalline Struktur. – Käse von Cà de Stefani.

Anordnung siehe Bild von links nach rechts

Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com