

Käse mit frischem Erdbeermus

Ausgefallene Dessertidee



Käse mit frischem Erdbeermus.

Foto: OGM / Simon

Neben dem allseits bekannten Erdbeerkuchen gibt es weit mehr, um seine Familie und Gäste mal richtig zu überraschen. Zum Beispiel: Käse mit frischem Erdbeermus. Das Erdbeermus unterstreicht die sanfte Note des Käses durch gekonnte Kombination von Zucker und Salz.

Erdbeermus - am Tag vorher zubereiten!

Für ca. 4 Personen: 150 g Erdbeeren, 1 Blatt Gelatine, ca. 4 EL Zucker, Prise Salz. Blattgelatine in einem Teller mit wenig kaltem Wasser anlösen. Erdbeeren pürieren, Zucker und die Prise Salz zugeben – Zucker, ca. 4 EL, nach Geschmack und Süße der Erdbeeren. Die Käse „verlangen“ jedoch erstaunlich viel Süße. Vorsicht, nicht mit dem Finger probieren, schon Spuren von Speichel hindern die Gelatine am Binden! Gelatine ausdrücken und in einem Topf mit sehr wenig Wasser, nur der Boden bedeckt, kurz erhitzen - nicht kochen - bis sich die Gelatine auflöst. Erdbeeren in den Topf geben (keinesfalls umgekehrt) und per Schneebesen einrühren. In eine Schüssel geben und kühl bis zum nächsten Tag ruhen lassen. Mit verschiedenen Käsesorten Ihrer Wahl anrichten.

Deutsche Erdbeeren sind in der Regel ab Mai erhältlich. Zu den wichtigsten Anbaugebieten Deutschlands gehört Mittelbaden. Vor allem rund um Oberkirch werden mehrere Sorten unter der Betreuung des Obstgroßmarktes Mittelbaden, OGM, erfolgreich kultiviert. Deutsche Erdbeeren bestechen durch Frische und Geschmack. Im Gegensatz zu Importware müssen sie keine langen Transportwege verkraften. Innerhalb von 24 Stunden gelangen die Erdbeeren aus Mittelbaden deutschlandweit auf den Tisch des Verbrauchers.
OGM / Dieter Simon