

Wo viele Köche den Brei nicht verderben

„White Cooking“: Kochen mit Milch- und Käseprodukten – Event-Gastronomie in Haralds Kochschule in München



Für das Raclette wird der Käse entrindet und in ein Zentimeter dicke Scheiben geschnitten.



Der Pfannkuchenteig muss glatt sein. Ein Schuss Mineralwasser kann dabei helfen.

RACLETTE VON BERGKÄSE MIT KARAMELLISIERTEN ÄPFELN

Zutaten für vier Personen: Für den Käse: 300 Gramm (g) Allgäuer Bergkäse, 1/4 Bund Thymian- und 1–2 Rosmarinzweige. Für den Salat: 100 g Feldsalat, 1 Esslöffel Apfelessig, 1/2 Teelöffel (TL) Senf, 5 TL Nussöl. Für die Äpfel: 600 g Äpfel (beispielsweise Cox Orange), 1/2 Bund Lauchzwiebeln, 40 g Butter, 40 g Zucker, 2 Zentiliter Calvados oder Orangenlikör, Pfeffer und Salz.

Zubereitung: Ofen vorheizen. Bergkäse in ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden, auf ein Blech legen. Thymian und Rosmarin fein ha-

cken. Aus Essig, Senf und Öl eine Sauce für den Salat rühren, mit Pfeffer und Salz abschmecken. Äpfel vierteln und Lauchzwiebeln in dünne Ringe schneiden. Butter in einer Pfanne aufschäumen, den Zucker einstreuen. Sobald er geschmolzen ist, die Apfelspalten dazugeben, schwenken und 5 Minuten (Min.) karamellisieren lassen. Lauchzwiebeln untermengen und mit Calvados ablöschen. Käse im Ofen 2–3 Min. überbacken, mit Kräutern bestreuen. Salat, Käse und Äpfel auf einen Teller verteilen und sofort servieren.



Die ausgewählten Gerichte in Haralds Kochschule sind nicht nur eine Gaumenfreude, sondern auch etwas für das Auge.