
Meisterküche: Alles mit Käse

**Rezepte von Theresa Knipschild, Björn Freitag, Zora Klipp,
Martina und Moritz**

_____ Käsekuchen mit Pfirsich und Marzipanstreusel	2
_____ Käse-Rührei mit Pilzen	4
_____ Kartoffelwaffel-Sandwiches mit Obazda und konfierten Zwiebeln	5
_____ Kässoufflé	8

Käsekuchen mit Pfirsich und Marzipanstreusel

Rezept von Theresa Knipschild

Wenn Kindheitserinnerungen nach Kuchen duften: Dieser Käsekuchen bringt cremige Füllung, sonnengelbe Pfirsiche und knusprige Marzipanstreusel zusammen. Besonders clever: Der knusprige Streuselteig dient gleichzeitig als Boden und Topping – das spart Zeit.



Alle Zutaten für 1 Springform (26 cm Durchmesser)

Für Streusel und Boden

- 100 g Marzipanrohmasse, gut gekühlt
- 120 g Butter (+ etwas für die Form)
- 70 g Puderzucker
- 240 g Mehl (Weizenmehl 405er oder Dinkelmehl 630er) (+ etwas für die Form)
- 3 Prisen Salz
- 2 Prisen Zimt

Für die Füllung

- 600 g Doppelrahmfrischkäse
- 400 g Saure Sahne
- 4 Eier
- 170 g Zucker
- 30 g Speisestärke (oder Vanillepuddingpulver)
- ½ TL Vanillemark
- 3 Prisen Salz
- 1 Bio- Zitrone

Außerdem

- ca. 480 g Pfirsiche aus der Dose (abgetropft)

Zubereitung

- Pfirsiche in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen.
 - Marzipan auf einer Vierkantrohre grob reiben.
 - Marzipan, Butter, Puderzucker, Mehl, Salz und Zimt mit den Händen zu einer gleichmäßigen Masse verkneten und mindestens 1 Stunde kaltstellen.
 - Den Boden einer Springform mit Backpapier beklemmen. Die Ränder der Form einfetten und mehlieren. Den Backofen auf 190 °C Umluft vorheizen.
 - Zwei Drittel des vorbereiteten Teigs in die Form geben und mit einem Glasboden oder Löffelrücken fest andrücken. Den restlichen Teig für die Streusel wieder kaltstellen. Den Boden ca. 15-20 Minuten goldbraun vorbacken.
 - Für die Füllung Frischkäse, Saure Sahne, Eier, Zucker, Speisestärke, Vanillemark und Salz mit einem Schneebesen glattrühren. Bio-Zitrone waschen, die Schale abreiben und hinzufügen.
 - Masse auf den vorgebackenen Boden geben und glattstreichen.
 - Pfirsiche je nach Größe halbieren oder vierteln, auf der Masse verteilen und etwas hineindrücken.
 - Den restlichen Teig als Streusel obenauf verteilen. Ofen auf 180 °C runter schalten und den Kuchen darin ca. 40 Minuten backen.
- Tipp:** Falls der Kuchen zu dunkel wird, die Temperatur weiter reduzieren.
- Den Käsekuchen vor dem Verzehr komplett abkühlen lassen, am besten über Nacht im Kühlschrank.

Das Rezept ist einfach wandelbar. Wer lieber Kirschen, Stachelbeeren oder Birnen mag, kann problemlos auch diese verwenden.

Andere leckere Streusel-Frucht-Kombinationen sind:

- Tonkabohnenstreusel – Rhabarber
- Marzipanstreusel – Apfel
- Lavendelstreusel – Aprikose
- Nussstreusel – Birne
- Schokoladenstreusel – Kirschen

Hinweis: Je nach Fruchtfüllung den Zuckergehalt der Creme anpassen.

Käse-Rührei mit Pilzen

Rezept von Zora Klipp

So einfach und so lecker: Das Käse-Rührei auf Brot ist schnell gemacht. Perfekt für einen Snack oder ein für einen Brunch mit Freunden oder Familie. Die Pilze geben den Extra-Geschmacksboost.



Zutaten für 4 Personen

- 100 g gemischte Pilze
- Pflanzenöl
- 100 g (am Stück) Cheddar
- 6 Eier
- 100 ml Milch
- Salz, Pfeffer
- Butterschmalz

Zubereitung

- Pilze putzen und in mundgerechte Stücke schneiden.
- Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze scharf darin anbraten. Nach 1-2 Minuten die Hitze verringern und Pilze fertig garen. Ssalzen und pfeffern. Käse in Späne hobeln.
- Eier und Milch in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen oder Mixstab gut verrühren. Nur leicht salzen, da der Käse schon eine salzige Note hat.
- Butterschmalz und Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen, die Eimasse hineingeben und stocken lassen. Dabei mit einem Holzlöffel immer wieder etwas schieben.
- Wenn die Oberfläche noch gut feucht ist, die Pfanne vom Herd ziehen und den Käse hinzufügen. Alles vorsichtig miteinander vermengen.

Serviertipp: Brotscheiben mit Frischkäse bestreichen. Rührei und einige gebratene Pilze darauflegen. Mit Radieschenscheiben und Kresse garnieren.

Kartoffelwaffel-Sandwiches mit Obazda und konfierten Zwiebeln

Rezept von Björn Freitag

Waffeln schmecken auch deftig unglaublich lecker. Das zeigt Spitzenkoch Björn Freitag mit diesem kreativen Rezept. Kartoffelstampf und Muskat landen mit im Teig und nach dem Backen wird dann ein buntes Sandwich geschichtet: Käsepaste trifft auf pink leuchtende Essigzwiebeln, Tomatensalat und gebratene Avocado.



Zutaten für 4 Portionen

Zutaten für den Obazda

- 100 g Sauermilchkäse
- 100 g Camembert (mittelreif/ nicht zu weich)
- 80 g Frischkäse, Rahmstufe
- 80 g Hüttenkäse
- 30 ml Bier z.B. Pils oder Helles
- ½ TL Kümmel gemahlen
- 1 TL Piment d'Espelette / Chilipulver
- 0,5 TL Bio-Zitronenabrieb
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 4 Radieschen
- 2 Lauchzwiebeln

Zubereitung

- Sauermilchkäse und Camembert fein würfeln und zunächst mit dem glatten, dann mit dem körnigen Frischkäse mischen. Bier unterziehen.
- Käsemasse mit Kümmel, Chilipulver, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer würzen.
- Radieschen und Lauchzwiebeln putzen, waschen, in feine Stückchen schneiden und ebenfalls untermischen.

Für die konfierten Zwiebeln

- 100 ml weißer Balsamicoessig
- 100 ml Wasser
- 1 TL Zucker
- ½ TL Salz
- 2 Zweige Thymian
- 2 rote Zwiebeln

Zubereitung

- Essig mit dem Wasser, Zucker und Salz in einem kleinen Topf mischen und zum Köcheln bringen. Thymian hinzufügen.
- Zwiebeln schälen, in feine Ringe schneiden und einmal kurz in dem Sud aufkochen, dann abkühlen lassen.
- Zwiebeln aus dem Sud nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Zutaten für die Waffeln

- 150 g Süßkartoffel, gekocht und leicht abgekühlt
- 150 g Kartoffeln, gekocht und leicht abgekühlt
- 3 Eier (M) Raumtemperatur
- 1 TL Zucker
- 125 g Butter weich
- 150 ml Milch Raumtemperatur
- 150 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Bio-Zitronenabrieb
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 TL Piment d'Espelette / Chilipulver
- ½ TL geriebene Muskatnuss
- Öl zum Einfetten des Waffeleisens

Zubereitung

- Kartoffeln ggf. schälen, dann pressen oder stampfen.
- Eier trennen und das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen.
- Butter mit dem Handrührgerät schaumig schlagen, Eigelbe und nach und nach unter die Kartoffelmasse ziehen.
- Ebenfalls nach und nach Milch, Mehl, Backpulver, Zitronenabrieb sowie die Gewürze hinzufügen. Teig abgedeckt ca. 10 Min. ruhen lassen, dann das Eiweiß mit einem Holzlöffel unterheben.
- Inzwischen das Waffeleisen aufheizen und einfetten. Die Waffeln (2 Stück pro Portion) nach und nach Backen, auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.

Zutaten für die Brat-Avocado

- 2 reife Avocados
- 2 EL Rapsöl
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

- Avocados längs halbieren, Kern entfernen.

- (Grill-)Pfanne erhitzen, mit etwas Öl einpinseln und die Avocadohälften darin mit der Schnittseite nach unten anrösten, bis sie Farbe bekommen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zutaten für den Tomatensalat

- 1 große Fleischtomate (z.B. Ochsenherz)
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

- Tomaten waschen und trockenreiben, Stielansätze herausschneiden.
- Tomaten vierteln und die Kerngehäuse entfernen.
- Das Tomatenfleisch kleinschneiden kurz hacken, dann mit Olivenöl, Pfeffer und Salz würzen.

Zutaten für 1 Sandwich

- 2 Kartoffelwaffeln
- 80 g Obazda
- 1 EL rote Essig-Zwiebeln
- 1 EL Tomatensalat
- ½ Brat-Avocado

Zubereitung

- Eine Waffel auf einen Teller oder ein Brett legen und mit dem Obazda bestreichen.
- Zwiebeln und Tomatensalat darauf verteilen.
- Das Ganze mit der zweiten Waffel zuklappen. Schräg halbieren und ggf. mit Sandwich-Spießen fixieren.
- Mit Avocadohälften anrichten und servieren.

Käsessoufflé

Rezept von Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer (aus den 1990-iger Jahren)

Ein Stück Kochgeschichte und Käsegenuss pur: Ein fluffiges Käsesoufflé von den Kochlegenden Martina & Moritz. Gelingt sicher, wenn man fleißig rührt.



Zutaten für 6-8 Personen

- 50 g Butter
- 50 g Mehl
- 250 ml Milch
- 5 Eier
- 125 g Parmesan, gerieben
- 125 g Bergkäse, gerieben
- Salz, Pfeffer
- ½ TL Muskatnuss, gerieben
- Butter zum Einfetten

Zubereitung

- Butter in einem mittelgroßen Topf schmelzen lassen und mit dem Mehl verrühren. Alles einmal kräftig aufwallen lassen.
- Dann die Milch nach und nach mit einem Holzlöffel hineintrühren, alles ca. drei Minuten köcheln lassen, dabei kräftig weiter rühren, bis sich der Mehlbrei vom Topfboden löst.
- Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Eier trennen, nacheinander die Eigelbe und dann den geriebenen Käse, wenig Salz, reichlich Pfeffer und Muskatnuss unterziehen.
- Die feste Masse vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.
- Eiweiße steif schlagen und nach und nach kräftig mit dem Schneebesen unterschlagen.

-
- Eine Soufflé-Form (am besten: etwas höher als breit; aus Porzellan) mit Butter einfetten und die Masse hineinfüllen. Sie sollte nur zu 2/3 befüllt sein. Soufflé für ca. 25 Minuten backen, bis es nach oben steigt und die Oberfläche goldbraun wird.
 - Mit Hilfe eines großen Löffels auf Tellern anrichten

Tipp: Mit einem gemischten Salat, sowie etwas Baguette servieren.