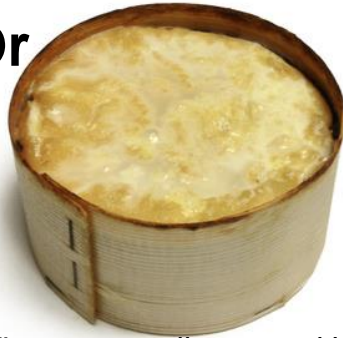


Vacherin Mont-d'Or aus dem Ofen



So schmeckt er am besten

Vacherin Mont-d'Or ist der Dessertkäse par excellence und kann eine ganze Käseplatte ersetzen. Auf der Menükarte stehen oft mehrere Käse einer Sorte, der Vacherin aber erscheint immer in der Einzahl. Ob als Hauptgang oder Dessert, zum Vacherin gehört auf jeden Fall ein guter Rot- oder Weisswein.

Die Wahl des Weines ist eine Frage des persönlichen Geschmacks, die je nach Gewohnheit oder Region variieren kann. Empfohlen ist ein leichter, frischer und nicht zu dominierender, den Geschmack des Vacherin übertönender Wein.

Vacherin ist eine perfekte Hauptmahlzeit:

- mit frischem Brot und einem Glas Rot- oder Weisswein
- mit geschwellten Kartoffeln (ev. mit etwas Pfeffer gewürzt)
- aus dem Ofen

Den Käse in Alufolie packen.

Mit einer Gabel einstechen (wie Kuchenteig) und nach Belieben 1 bis 2 Knoblauchzehen in den Käse stecken.

Mit 1 Deziliter trockenem Weisswein übergießen.

Im auf 200° vorgeheizten Ofen während 25 Minuten backen.

Der Vacherin Mont-d'Or aus dem Ofen ist bereit. Servieren Sie ihn löffelweise über geschwellten Kartoffeln (oder geniessen Sie wie ein Fondue mit Brot).



So bewahrt man den Vacherin Mont-d'Or am besten auf.

Sofern einige Regeln beachtet werden, lässt sich der Vacherin Mont-d'Or relativ gut aufbewahren. Der ideale Ort ist der Keller von 10-12°C mit entsprechend hoher Luftfeuchtigkeit oder das Käseabteil im Kühlschrank. Da Kälte austrocknet, empfiehlt es sich, den Vacherin mit Alufolie oder einer Plastikhülle zu schützen.

Nach dem Aufenthalt im Kühlschrank muss der Vacherin wie ein guter Rotwein auf Zimmertemperatur erwärmt werden. Dies braucht wegen der Tannenholzschachtel etwas Zeit. Will man einen perfekten Vacherin geniessen, der cremig, dickflüssig und sein ganzes Aroma entfaltet, lohnt sich die Geduld.

Der Vacherin kann auch im Tiefkühler aufbewahrt werden. So können Sie Ihre Gäste sogar im Sommer mit diesem exklusiven Genuss überraschen. In diesem Fall den Käse langsam im Kühlschrank auftauen und anschliessend chambrieren. Einmal aufgetaut, sollte er aufgegessen werden, da der Teig sonst dünnflüssig wird.