

e mmen taler

Der beliebte Käse aus dem Emmenthal hat seine Berühmtheit durch die auffallend grossen Löcher und sein süßliches, nussiges Aroma erlangt. Heute werden die schweren Laibe weit über die Grenzen des Kantons Bern hinaus hergestellt.

Gefüllte Parisettes

Vor- und Zubereiten: ca. 20 Min.
Kühl stellen: ca. 30 Min.

4 kleine Parisettes (je ca. 80g), längs halbiert

FÜLLUNG

150 g milder Emmentaler, gerieben

100 g Rahmquark

2 Esslöffel Milch

2 Esslöffel grobkörniger Senf

3 Kopfsalatblätter, in feinen Streifen

50 g Zwiebel- oder Rettichsprossen (Green Power)

Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Vorbereiten: 4 Parisettes-Hälften für die Deckel beiseite legen. Restliche Hälften aushöhlen, Inneres fein hacken.

Füllung: Brotinneres mit den restlichen Zutaten mischen, würzen. Masse in die ausgehöhlten Parisettes füllen, die beiseite gelegten Deckel aufsetzen. Parisettes in Folie einwickeln, ca. 30 Min. kühl stellen.

Servieren: Parisettes in Scheiben schneiden.

Tip: Zwiebel- oder Rettichsprossen durch Rucolasprossen oder Alfalfa ersetzen.

Dazu passt: Grüner Salat.

Schweinskoteletts mit Käsekruste

Vor- und Zubereiten: ca. 20 Min.

4 Schweinskoteletts (ca. 2½ cm dick, je ca. 200 g)

¼ Teelöffel Salz
Pfeffer aus der Mühle

PANADE

100 g rezenter Emmentaler, gerieben

2 Esslöffel Paniermehl

2 Esslöffel gefriergetrocknete grüne Pfefferkörner, grob gehackt

¼ Teelöffel Curry

2 kleine Eier

Bratbutter zum Braten

Vorbereiten: Koteletts mit Haushaltspapier trocken tupfen, würzen.

Panade: Alle Zutaten bis und mit Curry in einem flachen Teller mischen. Eier in einem tiefen Teller verklopfen. Koteletts zuerst im Ei, dann in der Panade wenden, diese gut andrücken.

Braten: Koteletts in der heißen Bratbutter bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 2 Min. anbraten. Anschliessend bei kleinster Hitze unter gelegentlichem Wenden ca. 10 Min. fertigbraten.

Warenkunde

Der Emmentaler wurde zu einem der wichtigsten Exportartikel der Schweiz und hat Weltruf erlangt. Seine Heimat ist, wie der Name sagt, das Emmental, doch mittlerweile wird er in der ganzen Deutschschweiz hergestellt, vor allem im Mittelland. Er ist ein vollfetter Hartkäse. Der Teig ist elastisch, elfenbeinfarbig und weist kirschengroße Löcher auf. Das Aroma ist vollmundig, harmonisch abgerundet und erinnert leicht an Haselnüsse.

Blitzrezept für 2

Käseschnitten:

2 grosse Scheiben Bauernbrot, je ca. 1 cm dick, mit einem Messer mehrmals einritzen, mit je 1 Esslöffel Weisswein beträufeln. 1 rote Peperoni, in Würfeli, 100 g geriebenen Emmentaler, 1 Ei und 2 Esslöffel glattblättrige Petersilie, gehackt, mischen. Brotscheiben damit bestreichen.

Backen: Ca. 8 Min. in der oberen Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

