

Schnittlauchbällchen

Frischkäse, Schnittlauch, Schwarzer Pfeffer, Salz und Zitronensaft.

Frischkäse mit Pfeffer, Salz und Zitronensaft abschmecken. Mit den Händen oder einem Eisportionierer zu Kugeln formen. In dem geschnittenen Schnittlauch wälzen. Die Kugeln sollten gut mit Schnittlauch bedeckt sein. Auf einem schönen Teller anrichten.

Variante: Paprikapulver oder frischer Paprika (rot, gelb, grün)

Bauernfrischkäse mit Schinken

1 kg Frischkäse, 800 g Sauerrahm, 500 g gekochter Schinken, 5 Tomaten, 4 Bund Schnittlauch, Salz und Pfeffer.

Schinken in kleine Würfel, Tomaten in Streifen schneiden. Frischkäse, Sauerrahm und die Gewürze mit dem Rührgerät vermengen. Schinken, Schnittlauch und Tomaten unterheben. Zum Verkauf in eine Schüssel füllen und mit Schinken und Schnittlauchröllchen dekorieren.

Bauernfrischkäse mit Lachs

1 kg Frischkäse, 800 g Sauerrahm, 500 g Räucherlachs, 5 Bund Schnittlauch, Pfeffer, Salz, Knoblauchpulver.

Räucherlachs in Würfel schneiden, Käse, Lachs, Gewürze und Sauerrahm gut mischen und abschmecken.

Zum Verkauf in eine Schüssel füllen, mit etwas Lachs und Dill dekorieren.

Schwarzwaldcreme

1 kg Frischkäse, 1 Bund Schnittlauch, 1 kleine Zwiebel, 2 Knoblauchzehen.

Alle Zutaten mit einem Rührgerät vermengen, in einer Schüssel anrichten. Etwas Schnittlauch darüber. – Fertig !

Knoblauchcreme

1 kg Frischkäse, 250 g Quark, 1 Bund Dill, ½ Bund Petersilie, 6 – 8 Zehen Knoblauch.

Alles mit dem Rührgerät mischen, in eine Schüssel füllen und mit Dill garnieren.

Kräutercreme

1 kg Frischkäse, 2 Becher Crème fraîche á 200 g, Dill, Petersilie, Schnittlauch etc.

Alles mit dem Rührgerät mischen, Kräuter darüber und verkaufen.

Meerrettichcreme

1 kg Frischkäse, 1 Quark 250 g, 1 Becher Crème fraiche 200 g, 2 kleine Gläser Meerrettich (nach Geschmack)
Alles gut verrühren und anrichten.

Frischkäse „Hawaii“

1 kg Frischkäse, 2 Becher Joghurt Natur 150 g, 2 P. Vanillezucker, Zitronensaft, 1 große Dose Ananas, Schokoladenraspel.
Mit dem Rührgerät Frischkäse, Zitronensaft, Vanillezucker, Joghurt und etwas Ananassaft verrühren, die Ananasstücke vorsichtig unterheben und mit Schoko-Streusel bestreuen.

Frischkäse „Lemmon Dream“

1 kg Frischkäse, 1 Becher Sahne 250 g, Zitronensaft frisch, 1 P. Dr. Oetker Citro-back, 2 kleine Stangen Porree, Zucker.
Frischkäse, Sahne, Zitronensaft und Citro-back gut verrühren. Das Weiße vom Porree ganz fein schneiden, unterheben und alles mit Zucker abschmecken.
Garnieren mit Porree und Zitrone.

Blauschimmelcreme

1 kg Frischkäse, 500 g Blauschimmelkäse, etwas süße Sahne, getrocknetes Basilikum.
Alle Zutaten in die Rührschüssel geben, alles gut vermischen. Soviel Sahne zugeben, damit die Creme geschmeidig wird. Mit getrocknetem Basilikum abschmecken.

Feta – Creme

600 g Feta, 500 g Mascarpone, 1 B. Sahne, 6 Knoblauchzehen, 3 frische Peperoni, Kräuter der Provence.
Feta zerbröseln, Mascarpone dazu, Knoblauch pressen, Peperoni ganz fein schneiden, Sahne und Kräuter dazu. Alles gut mischen und abschmecken. Wenn die Creme zu trocken ist noch etwas Sahne zugeben.

Frischkäse „Radieschen“

1 kg Frischkäse, 400 g Radieschen in Stifte, Würfel oder Scheiben, 25 g Meerrettich, 3 EL frische gehackte Petersilie, Salz, Pfeffer, 100 g frische Radieschen zur Dekoration.

Frischkäse, Meerrettich, Petersilie und Gewürze mit dem Schneebeesen verrühren. Radieschen mit einem Löffel unterheben. In eine Schüssel füllen und mit den restlichen Radieschen garnieren.

Frischkäse „Exzellent“

1 kg Frischkäse, 500 g Cottage Cheese (Hüttenkäse) 5 Bund Estragon, 20 Oliven, 5 Knoblauchzehen, Salz, schw. Pfeffer aus der Mühle.

Käse verrühren, Estragon, Oliven und Knoblauch fein zerkleinern, mit Salz und Pfeffer würzen.

Frischkäse „Diabolo“

1 kg Frischkäse, 1 B Crème fraiche, 1 Zwiebel, 1 rote Paprikaschote, 1 grüne Paprikaschote, 1 gelbe Paprikaschote, 2 Peperoni mild, ½ Bund Schnittlauch, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, etwas Worcestersauße und Tabasco.

Frischkäse mit der Crème fraiche glattrühren, feingeschnittene Zwiebeln, Schnittlauch und Paprikaschoten dazu geben. Peperoni fein hacken und untermischen. Mit Salz, Pfeffer, Paprika, Worcestersauße und Tabasco „feurig“ abschmecken.

Frischkäse „Walzertraum“

1 kg Frischkäse, 1 P. Vanillezucker, 250 g Mascarpone, etwas Himbeersirup, Zitronensaft, 100 g Trauben, 1 kl Dose Ananas, 1 kl. Dose Mandarinen, 1 frischer Apfel,

Frischkäse mit Vanillezucker, Mascarpone und Himbeersirup glattrühren. Mandarinen und Ananasstücke in das Sieb schütten und abtropfen lassen. Zu dem Käse dazu geben. Frische Äpfel in kleine Stücke schneiden, mit Zitronensaft marinieren und untermischen. Mit Sprühsahne und Zimt garnieren.

Frischkäse „Herbst – Zauber“

1,75 kg Frischkäse, 2 P. Marzipan Rohmasse, 1 großer Btl. Getrocknete Apfelringe, 1 Btl. Weiche getrocknete Pflaumen, 1 Btl. getrocknete Feigen, 1 Btl. Walnüsse, 2 Btl Rum-Rosinen, 1 Backöl Rum-Aroma, eventuell etwas H-Sahne.

Die getrockneten Früchte klein schneiden, die Nüsse klein hacken, Marzipan flüssig machen, alles mit dem Frischkäse, den Rosinen und dem Backaroma mischen. Alles gut durchrühren, eventuell Sahne dazu. Etwas durchziehen lassen.
Kann als Füllung für Bratäpfel verkauft werden.

Frischkäse „Creme – Charlotte“

1 kg Frischkäse, 3 rote frische Paprika, 1 Bund Lauchzwiebeln oder 1 St. Lauch, Salz und Pfeffer.

Frischkäse, Salz und Pfeffer mit Rührgerät mischen. Paprika waschen, entkernen und fein schneiden. Lauchzwiebeln oder Lauch ganz fein mit dem Messer schneiden.
Paprika und Lauchzwiebeln zum Frischkäse geben, nochmals durchrühren und abschmecken.

Garnieren mit Lauchringen und Paprikawürfel.

Frischkäse „Blauer Klaus“

1 kg Frischkäse, 2 EL Preiselbeeren, Kirschwasser, 600g St. Agur, 4 St. L´Ortelan oder anderer Weichkäse.

Weichkäse entrinden und mit Preiselbeeren, Kirschwasser und St. Agur mischen und verkneten. Frischkäse dazu und alles gut vermengen und kühl stellen.

In eine Schale geben und mit Preiselbeeren dekorieren.

Frischkäse „Mykonos“

1 kg Frischkäse, 700 g Schafskäse aus der Salzlake, 2 P. Brunch mit Knoblauch, 2 P. Iglo Kräuter der Provence, 1 P. griechische Oliven ohne Stein, 1 Glas Piri – Piri, 10 eingelegte Knoblauchzehen (Dittmann), 8 Peperoni eingelegt (Dittmann), Salz.

Schafkäse klein schneiden, mit Frischkäse und Brunch vermischen. Oliven, Piri Piri und Knoblauchzehen fein hacken. Mit den Kräutern zum Käse geben und alles gut verrühren. Mit etwas Öl aus dem eingelegten Knoblauchglas glatt rühren. 4 Peperoni fein hacken, unterrühren und alles vorsichtig mit Salz abschmecken.

Die restlichen Peperoni in feine Ringe schneiden und als Dekoration über die fertige Creme streuen.

Frischkäse „Winter – Dessert“

1 kg Frischkäse, gehackte Mandeln, getrocknete Papaya, 150 ml Sherry.

Alles mischen, 1 Std. ziehen lassen und etwas süßen mit Honig.
Als Garnitur Mandelplättchen.

Frischkäse „Klabautermann“

1 kg Frischkäse, 1 Glas Lachsschnitzel, 2 kleine Knoblauchzehen, 1 B. Sahne, 2 kleine Zwiebeln, ½ Bund Schnittlauch, Salz und Pfeffer.

Schnittlauch und Zwiebeln fein hacken, Knoblauch pressen und zum Käse geben. Lachsschnitzel und Sahne in eine Rührschüssel geben, cremig rühren mit Sals und Pfeffer vorsichtig abschmecken. Alles in die Käsemasse geben und vorsichtig vermengen.

Garnitur: Lachsschnitzel und Schnittlauch

Schinken – Käse – Terrine

1,5 kg Frischkäse Natur, 2 Becher Crème fraîche á 200g, 2 becher süße Sahne á 200g, 150g gekochter Schinken, 150g roher Schinken, 6 EL kleingehackte Zwiebel, 2 EL Schnittlauch, 2 EL Petersilie, 1 TL extra scharfe Würzsoße (z.B. Tabasco) 1 TL Tessiner Gewürz.

Den Käse mit dem Mix-Stab sehr cremig rühren, danach alle schon kleingeschnittene Zutaten hinzu fügen. In eine Schale füllen und kühl stellen.