



Französische Bistroküche für die ganze Familie

Vier schnelle Rezepte mit Ziegenkäse aus Frankreich, die Kleine und Große lieben



Paris, Juni 2016 – Einfach, schnell und aus guten Zutaten zubereitet, treffen französische Bistrokerichte den Zahn der Zeit. Denn wichtiger als am Herd zu braten und zu brutzeln ist das gemeinsame Genießen mit Freunden und Familie. Die gute Nachricht für Eltern: Auch die Kleinen kommen bei der Bistroküche auf ihre Kosten. Ob Spaghetti, Toasts, Pizza oder Gazpacho – mit authentischen Produkten aus Frankreich, wie zum Beispiel Ziegenkäse, lassen sich bekannte Klassiker im Handumdrehen bistromäßig aufpeppen.

Vier Rezepte der modernen Bistroküche finden Sie im Anhang dieser Mitteilung. Weitere Ideen für köstliche Ziegenkäsegerichte finden Sie unter ziegenkaeseausfrankreich.de.

Bildmaterial: Der Abdruck für redaktionelle Zwecke ist honorarfrei bei Angabe der Bildquelle © Französischer Ziegenkäse. Bilder in hoher Auflösung sind bestellbar bei barbara.peters@sopexa.com.

PRESSEKONTAKT

Informationsbüro für
französischen Ziegenkäse
Barbara Peters
Tel.: 0211 49808 22
barbara.peters@sopexa.com
ziegenkaeseausfrankreich.de

Spaghetti reloaded

Dank Ziegenkäse, Gemüse und frischen Kräutern zeigt sich der italienische Klassiker mal von einer ganz anderen, französischen Seite.

Zutaten für 4 Personen:

- 1 gereifte französische Ziegenkäserolle (gibt's im Kühlregal)
- 350 g Spaghetti
- 200 g Erbsen
- 100 g Möhren
- 2 EL Olivenöl
- Petersilie
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung:

Die Spaghetti nach Packungsanweisung bissfest garen.

Die Möhren schälen und in kleine Würfel schneiden. Erbsen und Möhren in Salzwasser kochen.

Die französische Ziegenkäserolle erst in Scheiben schneiden, anschließend die Scheiben vierteln.

Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und anschließend die Nudeln, das Gemüse und den Ziegenkäse hinzugeben und miteinander vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Auf Tellern anrichten und mit frischer Petersilie dekorieren.

Gazpacho mit französischem Ziegenkäse

Eine Scheibe Ziegenkäse verleiht dem spanischen Kultgetränk eine schmackhafte Prise „Fronkraisch“.

Zutaten für 8 Personen:

- 1 gereifte französische Ziegenkäserolle oder 8 frische französische Ziegenkäsetaler (gibt's im Kühlregal oder an der Käsetheke)
- 1,5 kg Tomaten
- 8 Kirschtomaten
- 1 Gurke
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 rote Paprika
- Saft zweier Zitronen
- 2 EL Olivenöl
- etwas Sherry-Essig, alternativ Balsamico-Essig
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Holzpicker



Zubereitung:

Die Gurke, die Tomaten und die Paprika schälen, kleinschneiden und die Kerne entfernen.

Das Gemüse zusammen mit dem Olivenöl, dem Essig und dem Zitronensaft in einen Mixer geben und pürieren. Gegebenenfalls ein wenig Wasser hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kalt stellen.

Die französische Ziegenkäserolle in Scheiben schneiden.

Mit den Holzpickern jeweils eine Kirschtomate und eine Scheibe Käse aufspießen.

Den Gazpacho in Gläser füllen und mit den Spießchen garnieren. Sofort servieren.

Croque Monsieur, der Klassiker der französischen Bistroküche

Was sich nach Haute Cuisine anhört, ist ein warmer Toast mit Kochschinken und Ziegenkäse. Schnell auf dem Tisch und richtig lecker!

Zutaten für 6 Personen:

- 1 französischer Ziegencamembert, alternativ 1 gereifte französische Ziegenkäserolle (gibt's im Kühlregal oder an der Käsetheke)
- 75 g französischer Ziegenfrischkäse
- 6 Scheiben Kochschinken
- 12 Scheiben Toastbrot
- Sandwichtoaster (optional)



Zubereitung:

Die Toastscheiben mit dem französischen Ziegenfrischkäse bestreichen.

Den Ziegencamembert bzw. die Ziegenrolle in Scheiben schneiden und auf sechs Scheiben Brot verteilen.

Mit je einer Scheibe Schinken belegen und das Sandwich mit den restlichen Toastscheiben zuklappen.

Die Croque Monsieur in einem Sandwichtoaster toasten. Alternativ bei 200 °C im Ofen backen bis der Käse zu schmelzen beginnt. Sofort servieren.

Oh la la, willst du eine Pizza ...

Diese Pizza mit französischem Ziegenkäse, Lauch und Speck? Gerne doch!

Zutaten für 6 bis 8 Personen:

- 2 Selles sur Cher, alternativ sechs frische französische Ziegenkäsetaler (gibt's im Kühlregal oder an der Käsetheke)
- 4 EL Crème fraîche
- 4 Stangen Lauch
- 200 g Speck oder Schinkenwürfel
- 2 EL Olivenöl
- Pfeffer aus der Mühle
- Petersilie
- 2 Pizzateige aus dem Kühlregal



Zubereitung:

Den Ofen auf 230 °C vorheizen.

Den Lauch waschen, in Ringe schneiden und unter Zugabe von Olivenöl und Speck in einer Pfanne anbraten. Mit Pfeffer abschmecken.

Den Selles sur Cher in Scheiben schneiden. Wer Ziegenkäsetaler verwendet, halbiert diese in der Mitte quer.

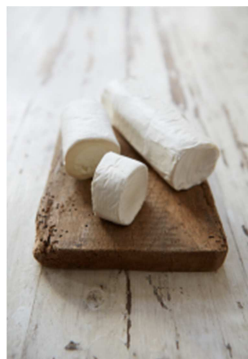
Den Pizzateig auf zwei Bleche mit Backpapier legen. Mit der Crème fraîche bestreichen und mit ein wenig Olivenöl beträufeln.

Den Teig sechs Minuten im Ofen backen. Anschließend die Pizza mit dem Lauch, dem Speck und den Käsescheiben belegen. Erneut sechs Minuten backen. Mit Petersilie dekorieren und warm servieren.

Close-Up: Die beliebtesten Ziegenkäsesorten Frankreichs im Porträt

Französischer Ziegenfrischkäse

Französische Ziegenkäse (zum Beispiel von Chavroux oder Merci Chef!) sind wahre Allrounder, denn sie schmecken genauso auf dem Frühstücksbrötchen wie in der herzhaften oder süßen Küche. Man findet sie in den unterschiedlichsten Formen, z.B. als Pyramiden oder in der Schachtel zum Streichen. Danke ihres milden frischen Geschmacks sind sie die idealen Käse für Ziegenkäse-Einsteiger.



Gereifte französische Ziegenkäserolle

Französische Ziegenkäserollen (zum Beispiel von Président oder Soignon) sind auch in Deutschland überall zu finden, entweder als kleine Rolle mit 180 bzw. 200 Gramm im Kühlregal oder als große Rolle in der Bedienungstheke. Charakteristisch ist ihr recht fester Teig in der Mitte, der zum Weichkäserand sehr cremig wird. Ihr Aroma ist dezent "zickig" und leicht pilzartig.

Französische Ziegenweichkäse

Bei den Weichkäsen (zum Beispiel von Florette) haben wir es mit einem besonders typischen Vertreter der französischen Ziegenkäsefamilie zu tun. Sie haben neben den Ziegenmilcharomen auch feine Pilznoten des weißen Edelpilzes. Auch der Ziegencamembert gehört zu dieser Familie



Frische französische Ziegenkäsetaler

In Frankreich auch Palet genannt sind die kleinen, mild schmeckenden Taler (zum Beispiel von Picandine oder Valcrest) Vertreter der Ziegenstreichkäse. Sie eignen sich besonders zur Zubereitung von Chèvre chaud, einem Klassiker der französischen Bistroküche. Dazu werden die Ziegenkäsetaler – entweder pur, paniert oder in Schinkenstreifen gewickelt – gebraten oder im Ofen erwärmt. Die heißen Käse schmecken auf Baguette ebenso wie zu Salatvariationen aller Art oder in Pastagerichten.



Die Kampagne Ziegenkäse aus Frankreich wird finanziert durch den Verband der französischen Ziegenmilchindustrie ANICAP (Association Nationale Interprofessionnelle Caprine).