

ALLES KÄSE

Auf den ersten Blick ist die "türkische Käsewelt" nicht so vielfältig wie in Deutschland. Auf dem zweiten Blick sieht das ganz anders aus, denn es gibt weit mehr als den "weissen Käse", den der Durchschnittsurlauber schon nach einer Woche AI-Frühstück nicht mehr sehen kann. Die Käsesorten werden leider nicht so professionell vertrieben, so dass man wunderbare regionale Spezialitäten nur dort bekommt, wo sie hergestellt wurden. So gibt es im Raum Kayseri einen wunderbaren höhlengereiften Blauschimmelkäse und in Anamur habe ich mit einer Schweizer Bekannten einen Hartkäse aus Schafs- und Kuhmilch gegessen, den die "käseerfahrene" Schweizerin in einem Atemzug mit "einem wunderbar alten Pecorino" genannt hat.

Das besondere an den normalen Käsesorten ist aber meist die Zubereitung. Es gibt unzählige Rezepte, traditionelle und moderne, die als Basis den ganz normalen Supermarkt-käse haben und doch wunderbare Gerichte sind, die meist einen Ehrenplatz auf einem kalten oder warmen Buffet verdient haben. Auf den nächsten beiden Seiten finden Sie meine Favoriten.

Acı Peynirli Tart - Tarteletts mit scharfem Käse

Mürbeteig:
300 gr Mehl
125 gr Butter
1 Ei
2 EL Wasser
1 TL Salz

Füllung:
100 gr gemahlene Nüsse (Walnüsse oder Haselnüsse)
125 gr weisser Käse, mild
3 Zehen Knoblauch
1 EL scharfes Paprikamark
50 gr Butter
Salz, Pfeffer, Pul Biber, Minze
etwas Dill zum Garnieren
50 gr Butter für die Form
Linsen, Reis o.ä. zum Blindbacken

Die kalte Butter in kleine Stückchen schneiden. Alle Zutaten möglichst schnell verkneten, es macht nichts, wenn noch kleine Butterspuren zu sehen sind. Je kürzer der Teig geknetet wird, desto lockerer wird der Mürbeteig. Teig in Folie einschlagen und

30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen (Damit sich der Kleber entwickeln kann)

Für die Füllung muss die Butter eher weich sein. Alle Zutaten zu einer glatten Masse verarbeiten, mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken. Sollte die Masse zu zäh sein, etwas zerlassene Butter unter-

rühren. Kleine Tartelett-Förmchen oder Muffinformen gut mit Butter fetten. Den Teig portionsweise aus dem Kühlschrank nehmen und mit möglichst wenig Mehl dünn ausrollen (ideal sind 3-4 mm). Mit einem Glas Kreise ausstechen und die Kreise in die Förmchen legen. Auf den Teig ausgeschnittenes Backpapier legen und je 1 TL Linsen zum



Blindbacken. Zur Deko kann man noch kleine Sterne ausstechen. Die Tarteletts ca. 10-15 Minuten bei 180 Grad backen. Sie sollten noch ziemlich hell sein.

Tarteletts mit ca. 1 gehäuften Teel. Käsemasse füllen, mit je einem Sternchen oder einer

halben Walnuss und etwas Dill dekorieren.

Der Mürbeteig kann durch seinen neutralen Geschmack mit allen möglichen herzhaften Zutaten gefüllt werden. In einer luftdichten Dose halten die ungefüllten Tarteletts mehrere Tage.

Peynirli Künefe - Künefe mit Schafskäse

Aussergewöhnliches Dessert aus dem Südosten der Türkei

500g Tel Kadayif (frische Fadennudeln aus dem türkischen Lebensmittelhandel, meist gibt es sie eingeschweisst.

In der Türkei bekommen Sie Kadayif beim "Yufkaci" oder an der Käsetheke in gut sortierten Supermärkten)

375 g ungesalzener weisser Käse (Dil Peyniri - am besten nach einem Käse für Künefe fragen)

200 g Butter
450 g Zucker
350 ml Wasser
2 TL Zitronensaft

geriebene Pistazien zum Garnieren

für den Sirup:
Zucker und Wasser in einen Topf geben, zum Kochen bringen, 5 Minuten kochen, Zitronensaft hinzugeben,



noch kurz kochen und vom Herd nehmen.

Den Dil Peyniri ("Zungenkäse") in einzelne Fäden teilen.

Butter in einem Backblech mit 30 Zentimeter Seitenlänge zergehen lassen. Kadayif zugeben.

Die feinen Nudeln auseinander zupfen mit den Händen reiben, um sie voneinander

abzulösen und damit die Butter gut ins Kadayif eindringen kann. Die Hälfteder so vorbereiteten Nudeln auf dem Blech verteilen und gut andrücken.

Den Käse dünn und gleichmässig darauf verteilen, die andere Hälfte der Nudeln auf den Schafskäse in der gleichen Weise wie vorhin verteilen und gut andrücken.

Ggf ein Schneidbrett darauf legen und beschweren, so ca. 30 - 45 Minuten stehen lassen

Im vorgeheizten Ofen bei mittlerer Hitze etwa 30 Minuten goldbraun backen.

Aus dem Backofen holen und 1-2 Minuten stehen lassen. Mit dem Sirup begießen.

Nachdem er eingezogen ist, Künefe noch einmal 5-10 Minuten erhitzen (Künefe wird im Gegensatz zu fast allen anderen Süßspeisen heiss gegessen und schmeckt so auch am besten), dann das Künefe in Stücke schneiden und servieren.

Man kann diese Nachspeise auch in kleinen flachen Kupfer- oder Steingutschalen backen, mit denen man es dann gleich servieren kann.

Zu kompliziert? Probieren Sie mal das Künefe des RAVZA Restaurants in Alanya... einfach göttlich!

