



**Dessert: Alfons Schuhbek**

## **Abg'schmolzener Almkäse**

**Zutaten für 4 Personen**

- Für die Käsecreme:** Die Käsesorten mit der Sahne, der Brühe und dem Kümmel in einem Schlagkessel mischen.  
500 g Taleggio entrindet, klein geschnitten  
250 g würziger Almkäse oder Limburger, entrindet, klein geschnitten  
Auf dem Wasserbad bei sanfter Hitze auf max. 60 bis 70 Grad erhitzen, dabei immer wieder rühren. Vorsicht, der Käse darf nicht zu heiß werden, da er sonst gerinnt.  
50 g Weißlacker, klein geschnitten  
75 g Sahne  
25 ml Brühe  
Mit Zimt, Anis, schwarzem Pfeffer und einem Tropfen Trüffelöl würzen.  
1 EL Kümmelsamen  
1 EL Fenchelsamen  
Die Fenchel und Kümmelsamen in einer Pfanne fettfrei anrösten. Anschließend mit Puderzucker bestäuben und karamellisieren lassen.  
1 Prise Puderzucker  
Zimt, Anis, schwarzer Pfeffer, Koriander  
1 Tropfen Trüffelöl zum Schluss
- Für die Brotwürfel:** Das Brot in große Würfel oder Scheiben schneiden und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze in Butter oder Öl goldbraun rösten. Mit Chilisalz und Brotgewürz würzen.  
2 Minibaguettes, mehrere Std. alt  
Butter oder Öl zum Rösten  
Mildes Chilisalz  
Bayerisches Brotgewürz
- Nach Belieben:** Kartoffeln längs halbieren. In einer Pfanne mit Öl durchschwenken und mit Zimt, Kümmel, Anis und schwarzem Pfeffer würzen.  
Gekochte, gepellte, heiße Minikartoffeln  
Pane Carasatu  
Olivenöl  
Das dünne Brot kurz aufbacken und anschließend mit Olivenöl bestreichen und mit Pfeffer würzen.  
Birne  
Trauben  
Die Käsecreme in 4 warme Schalen oder Töpfchen füllen. Die Brote, die karamellisierten Samen und nach Belieben Honig, Chutney und kleingeschnittene Früchte dazu reichen.  
Trüffelhonig  
Chutneys  
Zimt, Kümmel, Anis, schwarzer Pfeffer