



ALLES KÄSE

Benny Hesselink



Cheese up your life!

Käseplatten selbst gemacht

Nicht nur zu Grillabenden oder besonderen Anlässen macht eine schön angerichtete Käseplatte immer etwas her. Auch nette Runden mit Freunden und Familie oder einfach nur der gemütliche Fernsehabend allein oder zu zweit werden durch eine Auswahl an unterschiedlichen Käsen in Form einer kunstvoll gestalteten Käseplatte aufgewertet. Chips kann ja jeder!

Wir möchten euch heute eine kleine Anleitung dazu geben, wie ihr selbst in nur wenigen Minuten ein kleines kulinarisches Highlight schaffen könnt. Der Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt.

Viel Spaß dabei wünschen
Benny Hesselink und Team!

Wie immer gilt - Vorbereitung ist alles!

Das alles braucht ihr:

- ausreichend große Arbeitsfläche
- gute Schneidemesser
- geeignete Platte
- verschiedene Käsesorten
- weitere Zutaten
- Garnierung
- optional Klarsichtfolie und etwas Platz im Kühlschrank
- Spaß an der Sache!

Mit jeder Käseplatte, die man selbst gestaltet, wird man ein wenig routinierter und auch mutiger - also experimentierfreudig. Aller Anfang ist manchmal schwer. Deswegen leiten wir euch Schritt für Schritt hin zu einem tollen Endergebnis, das nicht nur geschmacklich sondern auch optisch überzeugen wird.

1

Zuerst schafft ihr euch mal eine ausreichend große Arbeitsfläche, krepelt die Ärmel hoch und beginnt zu lächeln. Der gute Käse wartet schon auf euch.

2

Nun nehmt ihr euch ein geeignetes Brett, gute Schneidemes-
ser und die Käsesorten zur Hand. Wir empfehlen als Platte
ein Brett aus Holz, Schiefer oder Marmor zu verwenden. Je
größer, desto besser. Es soll ja noch etwas Platz für die Zuta-
ten bleiben. Eine überschaubare Platte ist optisch vorteilhafter.

Bei den Schneidemes-
sern gilt: für Hart- und Schnittkäse ver-
wendet man eine scharfe, kräftige Schneide und für Weich-,
Frisch- und Blauschimmelkäse ein entsprechendes Weich-
käsemesser.

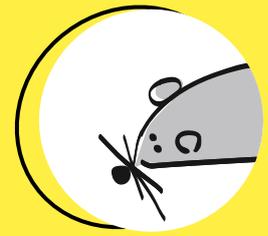
Um eine gute Auswahl anbieten zu können, empfiehlt es sich
ca. vier bis sieben unterschiedliche Käsesorten zu je 150-200 g
einzukaufen. Natürlich gerne bei uns am Käsestand. Ein paar
Tipps wird euch Benny gratis dazugeben. Dabei gilt bei der
Auswahl: unterschiedliche Farben und Formen der Käsesorten
machen die Platte am Ende optisch attraktiver.

3

Der Käse kann im Stück serviert werden oder bereits mund-
gerecht vorgeschnitten sein. Hierbei gibt es unterschiedliche
Schnittarten: Scheiben, Würfel oder Stäbchen. Diese kombi-
niert ergeben am Ende eine tolle Optik. Die Anordnung der
Käsesorten soll jedem selbst überlassen sein.

**Empfehlenswert ist es nach Stärke des Käses zu sortieren,
beispielsweise in Form einer Käseuhr.**

Unser Käsespezialist Benny beginnt seine Platten meist mit
dem Portionieren in Scheiben einer Hartkäsesorte und dra-
piert diese dann schräg, manchmal schlangenförmig auf
die Gesamtfläche der Platte bzw. bis zur Hälfte und schafft
sich somit einen „roten Faden“. Ergänzt wird dieser um weitere
Sorten, die unterschiedlich geschnitten sind und seitlich hin zur
Mitte angeordnet werden. Vereinzelt können auch ganze oder
halbe Käseleibe – vor allem Weichkäse – an beliebiger Stelle
platziert werden. Denkt bitte daran, dass ihr noch ausreichend
Platz lasst für die Zutaten, die nun folgen.



4

Je nach Umfang und gewünschter Menge kann man den Käse nun um weitere Zutaten ergänzen. Das führt nicht nur zu einer optischen Verschönerung, sondern auch zu einem geschmacklichen Ausgleich. Je nach Vorliebe empfehlen wir die Käseplatte immer um etwas Süßes, Salziges, Crackerartiges und zwei bis drei Dips zu erweitern. Cracker und Dips können aus Platzgründen auch separat neben der Käseplatte serviert werden. Wie immer gilt – alles kann, nichts muss.

Süßes: frisches Obst wie Weintrauben, Apfelspalten, Kirschen, Erdbeeren, Heidelbeeren, Feigen, Melone – gerne farblich aufeinander abgestimmt. Alternativ zu Frischobst kann auch getrocknetes Obst verwendet werden

Salziges: gesalzene Nüsse wie Mandeln und Pistazien, Walnüsse, hauchdünne luftgetrocknete Salami und Serano-Schinken, Antipasti wie Oliven, Kapern oder getrocknete Tomaten

Crackerartiges: Knäckebrot, italienische Stäbchen-Cracker, Käse-Cracker - alternativ auch Baguette oder Schnittchen.

Dips: Chutney, Honig, Senf, Marmeladen, Olivenöl mit Balsamico entweder direkt im Glas mit einem Löffel auf oder neben die Platte stellen oder in kleine Schälchen umfüllen.

Wein: zu guter Letzt empfiehlt sich zu einer Käseplatte auch das Reichen eines Weines. Dabei sollte man sich stets an den geschmacksintensivsten Käse orientieren. Demzufolge eignet sich lieblicher Weißwein für fast alle Käsesorten.



5

Nachdem nun alle Käsesorten und Zutaten ihren Platz auf der Platte gefunden haben, kommen wir zum Schluss zur Garnitur. Benny bedient sich da gerne mal am heimischen Kräutergarten und an den schönsten Blüten, die gerade verfügbar sind.

Grundsätzlich gilt – jeder darf garnieren, wie er möchte. Nach unserer Erfahrung ist jedoch weniger oftmals mehr. Bewährt haben sich Basilikum, Rosmarin, Thymian, Petersilie oder Minze. Optisches Highlight sind einzelne (essbare) Blüten.

Wer möchte darf die Garnitur gerne auch um Käsepicker oder ähnliche Deko ergänzen. Empfehlenswert sind tatsächlich kleine Papierfähnchen, welche man entsprechend der Käsesorten beschriften kann, die gerade damit aufgespießt worden sind. Damit kann man gerade bei größeren weniger privaten Anlässen ganz wunderbar fragende Blicke bei den Gästen vermeiden und die Käseplatte sich prima selbst präsentieren lassen.

Wer Fan der Vorbereitung ist, umhüllt die fertige Platte mit Klarsichtfolie und verstaut diese bis zum Servieren im Kühlschrank oder einem anderen kühlen Ort. Bitte immer jemanden zur Hilfe rufen, wenn die Platte umhüllt wird. Allein kann es ziemlich mühsam werden.

Unser Geheimtipp:

Frischkäse in Gläschen abfüllen und in die Käseformation einbetten. Gerade im Sommer eine tolle Abwechslung und gleichzeitig ein zusätzlicher Dip.

