



Bergkäserei
Marbach

Sagenhaft.



Rezeptbuch

Bergkäserei Marbach AG

Sagenhaft.

Sagenhaft.

Inhaltsverzeichnis

- 3 | **Burrata mit Randen-Rüblisalat**
- 4 | **Focaccia, gefüllt mit Burrata**
- 6 | **Burrata-Spinat-Teigtaschen**
- 8 | **Burrata-Tomaten-Risotto**
- 10 | **Heidelbeerkompott mit Burrata**

Burrata mit Randen-Rüblisalat

Zutaten 4 Personen

- 4 Burratas
- 5 EL Olivenöl
- 1 frische Papaya
- 100 g Mandelkerne
- verschiedene frische Kräuter (fein gezupft)
- Fleur de Sel
- Pfeffer aus der Mühle

Randen-Rüblisalat

- 2 Randen, roh geschält
- 2 Fingerrübli (Frühlingsrübli)
- 1 rote Zwiebel, in feine Streifen geschnitten
- 50 g Honig
- 175 g Balsamico Modena
- Salz, Zucker
- Koriander, gemahlen
- Kreuzkümmel, gemahlen
- Pfeffer aus der Mühle zum Abschmecken.

Zubereitung

- Papaya schälen und entkernen. In ca. 2 cm dicke Spalten schneiden. Dritteln. Zur Seite legen.
- Mandelkerne in beschichteter Pfanne bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Schwenken bis zur gewünschten Farbe rösten. Auf einem Teller auskühlen lassen. Anschliessend mit dem Messer grob hacken.

Randen-Rüblisalat

- Rande in ca. 1 x 1 cm grosse Stücke schneiden. Fingerrübli schälen und leicht schräg in feine Scheiben schneiden. Zur Rande geben. Zwiebeln, Honig und Balsamico dazugeben. Mit den Händen einmal richtig vermengen. Abschmecken.
- 3 Tage im Kühlschrank ziehen lassen. Optimal wäre in einem Vakuumbutel vakuumiert.
- Nach 3 Tagen nochmals abschmecken.
- Jetzt alles auf einem Teller schön anrichten.
- Burrata mit Olivenöl betreufeln. Mit Fleur de Sel und Pfeffer aus der Mühle würzen. Papaya auf den Randensalat legen. Kräutersalat anlegen und geröstete Mandelkerne darüberstreuen.

Sagenhaft.



Focaccia, gefüllt mit Burrata

Zutaten 4 Personen

Focaccia-Teig

500 g Weissmehl
1 Würfel frische Hefe
3 dl lauwarmes Wasser
2 EL Olivenöl
1½ TL Salz
1 Prise Zucker
Milch
Fleur de Sel
Mehl für das Backblech

Zubereitung

Focaccia-Teig

- Alle Zutaten zu einem geschmeidigen, glatten Teig verarbeiten.
- Teig 1 Stunde gedeckt im Backofen bei eingeschaltetem Licht gehen lassen.
- Anschliessend nochmals gut durchkneten.
- Auf eckigem Kuchenblech flach drücken und nochmals während 1 Stunde bei Raumtemperatur aufgehen lassen.
- Im vorgeheizten Backofen (240 °C) für ca. 12 Min. backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.
- Mit Milch bepinseln und mit dem Fleur leicht bestreuen.
- In gewünschte Grösse schneiden und quer eine Tasche (ca. ⅓ tief) hineinschneiden.

Sagenhaft.



Füllung

1 Burrata
8–12 Sardellen
½ Gurke
(gewürfelt, ca. 6 × 6 mm)
8 Blätter Chicorino-Rosso-Salat
Olivenöl
frische Kräuter
Pfeffer aus der Mühle
frische Zwiebel, in feine Ringe geschnitten

Füllung

- Burrata in beliebig grosse Stücke schneiden. Die Tasche mit Burrata, Sardellen, Gurkenwürfeln und Salat füllen. Mit Olivenöl, Zwiebelringen und Gewürzen verfeinern. Servieren.

Sagenhaft.

Burrata-Spinat-Teigtaschen

Zutaten 4 Personen

Pastateig

375 g	Pastamehl (doppelt gemahlener Hartweizengriess)
375 g	Weissmehl
1 EL	Olivöl
7 g	Salz
600 g	Eigelb

Burrata-Spinat-Füllung

150 g	Blattspinat, frisch (z. B. Salatspinat)
1 Stück	Burrata
	Salz, Pfeffer und Puderzucker
	Eiswasser zum Abschrecken des Spinats

Zubereitung

Pastateig

- Alles zusammen (das Eigelb zum Schluss dazugeben, damit es sich besser vermengt) in eine Küchenrührmaschine geben. Knethaken benutzen. Auf langsamer Rührstufe für ca. 5 Min. kneten. Anschliessend den Teig aus der Maschine nehmen und nochmals per Hand kräftig zu einem geschmeidigen Teig kneten.
- Teig in Klarsichtfolie einschlagen und für 2 Stunden zum Ruhen in den Kühlschrank legen, damit sich das Klebereiweiss richtig entwickeln kann.
- In der Pastamaschine bis auf 2 mm auswalzen. Immer wieder beim Auswalzen mit etwas Pastamehl bestreuen, damit der Teig nicht anfängt zu kleben.
- Pastaplaten in ca. 12 × 12 cm grosse Vierecke schneiden. Mit etwas Pastamehl bestreuen und vorsichtig übereinanderlegen. Ca. 6–8 Stück pro Haufen. In eine Dose mit Deckel legen und bis zum Gebrauch kühl stellen.
- Alternativ ist natürlich auch fertiger Pastateig möglich.

Burrata-Spinat-Füllung

- Blattspinat klein schneiden und weich dämpfen.
- Burrata in kleine Stücke portionieren, zum Spinat geben und zu einer kompakten Masse Ergänzen. Würzen. Wenn die Masse zu flüssig ist, etwas gemahlene Haselnüsse beifügen. Würzen.

Sagenhaft.

Teigtaschen

- 1 Pastateig, fertig zugeschnitten
- 1 Burratafüllung
- 1 Eiweiss
- Pastamehl für die Arbeitsfläche
- Messer oder Pastaschneider
- Backblech, leicht angestrichen mit Pastamehl

Rosmarinbutter

- 50 g Pinienkerne
- 200 g Butter
- 25 g Rosmarinnadeln (vom Zweig gezupft)
- 1 Prise Salz
- 1 Stück Knoblauchzehe, fein gehackt

Anrichten

- Teigtaschen
- Rosmarin-/Butter-/Piniengemisch

Spinatöl

- 100 g frischen Blattspinat
- 200 g Raps-, Pflanzen- oder Olivenöl
- 1 Prise Salz
- Kaffeefilter oder Passiertuch
- Thermometer
- Mixer

Teigtaschen

- Vom Pastateig Rondelle ausstechen, auf das Backblech legen und mit Eiweiss bestreichen.
- Auf die Hälfte der Rondellen wenig Masse aufsetzen und mit der anderen Hälfte zudecken. Rundum gut zudrücken.
- Wasser kochen und leicht salzen, die Teigtaschen mithilfe des Backblechs zum Wasser transportieren und hineingeben. Nur noch ziehen lassen.

Rosmarinbutter

- Pinienkernen ohne Fett bei mittlerer Hitze rösten.
- Rosmarin fein hacken, zusammen mit den Pinienkernen und dem Knoblauch in Butter aufschäumen. Würzen.

Anrichten

- Sobald die Teigtaschen in der Pfanne aufsteigen, auf vorgewärmte Teller anrichten.
- Heisses Rosmarin-/Butter-/Piniengemisch über die Teigtaschen verteilen und servieren.
- Anstelle der Pinienkerne können auch gehackte Baum- oder Haselnüsse verwendet werden.

Spinatöl

- Spinat in den Mixer geben (noch nicht einschalten).
- Öl in einem Topf mithilfe des Thermometers auf 65 °C erhitzen. Öl zusammen mit Salz zum Spinat geben. Mixer anstellen und langsam auf volle Stufe hochdrehen. 3 Min. mixen.
- Öl vorsichtig in Kaffeefilter oder Passiertuch geben. Das komplette Durchlaufen benötigt ca. 1–2 Stunden.
- Pastateigtaschen nappieren.
- Dieser Vorgang funktioniert auch mit Kräutern.

Sagenhaft.



Burrata-Tomaten-Risotto

Zutaten 4 Personen

1–2	Burratas
1 Stück	rote Zwiebel, fein gewürfelt
2 Zehen	Knoblauch, fein gehackt
1 EL	Olivenöl
400 g	Risotto-Reis (z.B. Carnaroli)
150 ml	Weisswein
1 l	heisse Gemüse- oder Kalbsbouillon
2 Stück	Lorbeer
2 Stück	Nelken
150 g	Cherrytomaten, halbiert
2 EL	Tomatenpüree
	Salz, Pfeffer und Zucker zum Abschmecken

Zubereitung

- Öl in Pfanne erwärmen und darin Zwiebeln und Knoblauch andämpfen.
- Reis und Wein begeben, mit dem Tomatenpüree ablöschen. Das Ganze vollständig einkochen. Nach und nach Bouillon begeben. Lorbeer und Nelken bei Bedarf unterrühren.
- Nach ca. 15 Min. Cherrytomaten begeben, häufig umrühren und weitere ca. 5 Min. köcheln, bis der Reis al dente ist.
- Burrata in kleinen Stücken sorgfältig darunterziehen, würzen und auf Teller anrichten. Mit Thymianzweigli garnieren und servieren.

Sagenhaft.



Gebratene Cherrytomaten

12 Stück	Cherrytomaten, halbiert
2 Stück	Knoblauchzehen, grob gehackt
2 EL	Olivenöl
	Salz und Zucker

Gebratene Cherrytomaten

- Öl in beschichteter Pfanne bei mittlerer Stufe erhitzen. Tomaten mit der Schnittfläche nach unten hineinlegen. Knoblauch dazugeben. Mit Salz und Zucker leicht würzen. Ca. 8 Min. braten lassen. Fertig.

Grün des Tomatenstrunk-Stern

2–3 Stück	Rispen von Cherrytomaten (die Sterne von den Rispen schneiden)
200–300 g	Pflanzen-, Erdnuss- oder Rapsöl
	Salz
	Thermometer zur Temperaturkontrolle!

Gebackenes Grün des Tomatenstrunk-Sterns

- Öl in einen geeigneten Topf geben, sodass das Öl ca. 1,5 bis 2 cm Tauchtiefe hat.
- Öl auf 140 °C erhitzen. Tomatenstrunk-Sterne hineingeben und vorsichtig einmal mit einem Löffel umrühren. Für ca. 1–1,5 Min. backen lassen.
- Tomatenstrunk-Sterne mit einer Lochkelle vorsichtig aus dem Öl nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- Leicht salzen. Evtl. die Sterne im Ofen bei 50 °C Umluft für 1 Stunde nachtrocknen lassen.

Aktivkohlen-Chip

55 g	Wasser
65 g	Olivenöl
10 g	Mehl
2 g	Aktivkohle aus der Drogerie

Aktivkohlen-Chip

- Alles zusammen im Mixer oder Stabmixer mixen.
- In eine heisse, beschichtete Pfanne (mittlere Stufe) ca. 1 Kelle (50 ml) hineingiessen.
- Ausbraten lassen. Bei diesem Vorgang ist Vorsicht geboten, da es sehr spritzt.
- Nach ca. 1–1,5 Min. Chip mit einer Zange, Pinzette oder einer Palette herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Kurz auskühlen lassen. In gewünschte Grösse brechen und garnieren.

Sagenhaft.



Heidelbeerkompott mit Burrata

Zutaten 4 Personen

Heidelbeerkompott

- 500 g Heidelbeeren, tiefgekühlt (oder frische, wilde)
- 2 EL Zucker
- 1 dl Wasser
- 1 Prise Salz

Heidelbeer-Chip

- 40 g Mehl
- 40 g Heidelbeeren, tiefgekühlt
- 2 EL Wasser
- 40 g Eiweiss
- 40 g Puderzucker
- 40 g Butter (Zimmertemperatur)

Zubereitung

Heidelbeerkompott

- Alles zusammen in einen Topf geben und bei mittlerer Stufe unter gelegentlichem Rühren einkochen, bis das Kompott anfängt, sich leicht zu binden. Abkühlen lassen.

Heidelbeer-Chip

- Heidelbeeren mit Wasser in einen kleinen Topf geben und langsam aufkochen. Bei kleiner Hitze 5 Min. leicht simmern lassen. Mit einem Mixstab pürieren.
- Heidelbeeren in ein sauberes Tuch geben und den Saft fest auspressen. Auffangen!
- Nun Heidelbeersaft und restliche Zutaten mit einem Handmixer zu einer glatten Masse rühren.
- Die Masse ca. 2 mm dick auf einer Silikonmatte ausstreichen und im Ofen bei 50–60 °C 8–10 Stunden trocknen lassen.

Sagenhaft.



Minzenöl

- 100 g frische Minze
- 200 g Raps- oder Pflanzenöl
- 1 g Zucker
- Kaffeefilter oder Passiertuch
- Thermometer
- Mixer

Zitronen-Honig

- 4 EL Honig
- 1 Bio-Zitrone

Anrichten

- 2 Burratas
- 4 kleine Thymianzweige
- Heidelbeeren, getrocknet oder frisch

Minzenöl

- Minze in den Mixer geben (noch nicht einschalten).
- Öl in einem Topf mithilfe des Thermometers auf 65 °C erhitzen und zusammen mit dem Zucker zur Minze geben. Mixer anstellen und langsam auf volle Stufe hochdrehen. 3 Min. mixen.
- Öl vorsichtig in Kaffeefilter oder Passiertuch geben. Das komplette Durchlaufen benötigt ca. 1–2 Stunden.
- Dieser Vorgang geht auch mit jeglichen anderen Kräutern.

Zitronen-Honig

- Mit feiner Reibe die Schale von der Zitrone reiben.
- Zitrone auspressen.
- Alles zusammen in kleinem Topf auf ca. 50 °C erhitzen und stetig rühren, bis sich Saft und Honig verbunden haben.

Anrichten

- In Dessertschalen anrichten. Je eine Hälfte Burrata auf das Kompott setzen, Honig und Zitronensaft mischen und Burrata damit überziehen.
- Mit Thymianzweigen und Heidelbeeren garnieren und servieren.



Bergkäserei
Marbach

Sagenhaft.

Bergkäserei Marbach AG

Dorfstrasse 16
6196 Marbach LU

Tel. +41 34 493 31 44
info@kaeserei-marbach.ch

kaeserei-marbach.ch

Käse-Genuss aus dem Entlebuch – das Rezeptbuch der Bergkäserei Marbach AG

Wild, rebellisch, wunderschön – das Entlebuch ist die einzige UNESCO Biosphäre der Schweiz und hat viel Charakter. Genau hier, genau genommen in Marbach LU, sind wir zu Hause. Die voralpine Gemeinde liegt auf 871 m ü. M. und ist die Heimat unserer Bergkäserei. Auf saftigen Wiesen weiden seit Jahrzehnten glückliche Kühe und Büffel. Aus deren Milch schaffen unsere Mitarbeitenden nach traditionellen Rezepturen beste Käsespezialitäten.

In Kombination mit ausgewählten Zutaten und besten Gewürzen sorgen Burrata & Co. für kulinarische Abwechslung in der heimischen Küche. Von der Region inspiriert, in Zusammenarbeit mit der ausgezeichneten Küche des Kemmeriboden-Bad perfektioniert, erwarten Sie in diesem Buch Käse-Rezepte der Extra-Klasse. Mal wild, mal rebellisch, aber immer sagenhaft: Tauchen Sie ein in die charakterstarke Küche der Bergkäserei Marbach.