AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	40 Min.	ganzjährig	Italien

RICOTTA



Rezept: essen-und-trinken.de, 23. 5. 2019 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Rahmiger Frischkäse wird in Italien Ricotta genannt, «nochmals gekocht». Industriell wird er auch aus Molke gewonnen. Mild und quarkähnlich eignet sich Ricotta auch für Desserts. (+2 Std. stehen lassen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

2 l	Vollmilch	3 dl	Haushaltsessig (5% Säure)
2.5 dl	Vollrahm	0.5 TL	Grobkörniges Salz
		1 EL	Rote Pfeffer, zerstossener

ZUBEREITUNG

1. Milch und Rahm in einem grossen Topf auf 85° C erwärmen. Dabei rühren, damit der Milchrahm nicht anbrennt. Bevor die Milch kocht, bilden sich Schaum und Dampf.
2. Essig hinzufügen und 30 Sek. rühren, bis die Milch gerinnt. Salz hinzugeben und noch einmal 30 Sek. rühren. Topf mit einem Geschirrtuch bedecken und bei Zimmertemperatur 2 Std. stehen lassen.
3. Ein Sieb mit einem dünnen Geschirrtuch auslegen, dabei sollen die Enden über das Sieb hängen. Sieb über eine Schüssel legen, um den Sud aufzufangen. Den Käse in das Sieb giessen und ca. 30 Min. abtropfen lassen.
4. Die Ecken des Tuchs zusammennehmen, drehen und die Flüssigkeit herauspressen. Wenn der Sud milchig wird und Käse durch das Tuch gedrückt wird, ist der Ricotta fertig. Luftdicht verschliessen und in den Kühlschrank stellen.

TIPP: Frisch serviert, schmeckt der Ricotta am besten. Gekühlt hält er sich bis zu einer Woche. - Mit Olivenöl aromatisieren und mit zerstossenem, roten Pfeffer bestreuen. Geröstetes Brot dazu servieren.