AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	35 Min.	Herbst	Frankreich

GEBACKENER VACHERIN



Rezept: Französische Küche. Verlag World Food - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Der zartschmelzende Käse aus dem schweizerischen und französischen Jura wird meist als Nachspeise gereicht. Der cremige Käse wird nicht geschnitten, sondern direkt aufs Brot gelöffelt. In gebackener Form bietet er eine originelle Alternative zum Käsefondue.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1	Vacherin Mont d’Or	2 EL	Trockener Weisswein
2 Zehe	Knoblauch, Scheiben	20	Brot, gewürfelt

ZUBEREITUNG

1. Den Käse 30 Min. vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen. Deckel und eventuelle Plastikverpackung entfernen, damit er sich auf Zimmertemperatur erwärmen kann. Den Backofen auf 220° C vorheizen.
2. Das Holz-Käsekistchen auf ein mit der glänzenden Seite nach oben gelegtes Stück Alufolie setzen, das gross genug ist, um die Seitenwände der Kiste abzudecken. Den Vacherin Mont d'Or auf ein Backblech stellen und 10 Mal einritzen. Die Knoblauchscheiben in die Ritzen stecken.
3. Den Käse mit einer Gabel mehrmals einstechen und den Wein darüber löffeln. Ein Teil wird durch die Ritzen sickern, der Rest wird oben auf dem Käse schwimmen.
4. Den Käse 25 Min. im vorgeheizten Ofen backen. Auf einen Servierteller stellen und die Deckschicht mit einem Messer öffnen. Wie beim Fondue den Käse mit Brotwürfeln auftunken.