



# Rezeptideen mit Tilsiter

  
DER SCHWEIZER KÄSE.

# Entdecken Sie 12 raffinierte Rezepte mit Tilsiter.

Grün, mild und vier bis sechs  
Wochen gereift.

Rot, würzig und drei bis  
sechs Monate gereift.

## Impressum

### Herausgeber

SO Tilsiter Switzerland GmbH  
Dunantstrasse 10, 8570 Weinfelden  
[www.tilsiter.ch](http://www.tilsiter.ch)

### Konzeption und Gestaltung

Die Botschafter Kommunikationsagentur AG LSA  
Teufener Strasse 3, 9001 St. Gallen  
[www.diebotschafter.ch](http://www.diebotschafter.ch)

### Rezepte und Foodstyling

Claudia Stalder  
[www.claudialstalder.ch](http://www.claudialstalder.ch)

### Fotografie

Anna Schramek-Schneider  
[www.annaschneider.ch](http://www.annaschneider.ch)

### Druck

Ostschweiz Druck AG  
[www.ostschweizdruck.ch](http://www.ostschweizdruck.ch)

© SO Tilsiter Switzerland GmbH

gedruckt in der  
**schweiz**

Entdecken Sie, wie sich unser urschweizerisches Produkt aus einheimischer Herstellung kreativ und vielseitig in Ihrer Küche einsetzen lässt. Neben Klassikern aus der Schweizer Küche, möchten wir Sie diesmal kulinarisch auch in die internationale Küche entführen. So finden Sie zum Beispiel ein israelisches und ein asiatisches Rezept in der Broschüre. Wir haben dazu einige interessante Informationen zusammengestellt, die Ihnen zeigen, welche Kocheigenschaften die verschiedenen Tilsiter-Sorten aufweisen.

Und nun: an die Kochlöffel, fertig, los!  
Das Tilsiter-Team wünscht Ihnen viel Spass  
beim Ausprobieren.

En Guete.

# Tilsiter. Der Schweizer Käse.

Seit über 125 Jahren ist Tilsiter eine der bedeutendsten und beliebtesten Schweizer Käsesorten. In unseren 22 Familienkäsereien wird heute mit der neuesten Technologie, nach alter Tradition, Tilsiter-Käse hergestellt. Über die Jahre hinweg wurde das Sortiment um unverwechselbare Käsesorten bereichert und ergänzt. Und so ist für jeden Geschmack etwas dabei: vom milden bis zum rezenten Halbhartkäse. Tilsiter ist dank natürlicher Reifung von Natur aus laktosefrei und kommt ganz ohne Farb- und Konservierungsstoffe aus.

Übrigens:  
Unter [www.tilsiter.ch](http://www.tilsiter.ch) finden Sie alles rund um unsere Tilsiter-Käsesorten, weitere Rezeptideen und Sie lernen unsere Käsereien und Käser/innen kennen. Auf unserem Blog gibt es ausserdem Interessantes und Wissenswertes aus der Tilsiter-Welt.



# Entdecken Sie unsere fünf Käsesorten.

## **Der Rote – rezent**

Der rote Tilsiter ist der Klassiker unter dem Halbhartkäse. Es ist sein milder, aber dennoch würziger und cremiger Geschmack, der ihn so einzigartig macht.

## **Der Grüne – mild**

Der Tilsiter mit der grünen Etikette wird nur für eine kurze Zeit im Käsekeller gepflegt und gelagert. So entsteht eine milde Käsesorte mit frischem Aroma, das bei Kindern und Jugendlichen immer gut ankommt.

## **Der Gelbe – cremig**

Dank seinem milden und cremigen Aroma ist der gelbe Tilsiter beliebt als Dessertkäse und für Rezepte, bei denen zart schmelzende Käsesorten gefragt sind.

## **Der Blaue – léger**

Eine bewusste Ernährungsweise liegt voll im Trend. Mit dem léger Tilsiter wurde ein proteinreicher Käse für den smarten Käsegeniesser entwickelt, der diesen Ansprüchen gerecht wird.

## **Der Schwarze – extra**

Ein wahrer Genusskäse für den echten Käseliebhaber: Durch seine längere Reifezeit im Käsekeller entwickelt sich sein ausgeprägter Charakter, der durch seine rezente, kräftige Note besticht.



# Tilsiter-Cordon-bleu

## Zutaten

- 4 Schweinsplätzli vom Stotzen oder Eckstück (je ca. 150g), vom Metzger zum Füllen aufgeschnitten und flachgeklopft
- ¼ TL Salz
- wenig Pfeffer
- 2 TL milder Senf
- 4 Tranchen Bauernschinken
- 180g TILSITER SCHWARZ oder ROT, in Stängeli
- 2 EL Weismehl
- 6 EL Paniermehl
- 1 Ei
- Bratbutter zum Braten
- 1 Bio-Zitrone, in Schnitzen

Für 4 Personen

Zubereiten: ca. 35 Minuten

Schwierigkeit: mittel

Zahnstocher

1. Plätzli beidseitig würzen. Innenseite mit Senf bestreichen. Schinken und TILSITER auf die Plätzli legen, Fleisch falten, gut andrücken, mit Zahnstochern fixieren.
2. Mehl und Paniermehl je auf einen flachen Teller geben. Ei in einem tiefen Teller verklopfen. Cordon bleus im Mehl wenden. Fleisch im Ei, dann im Paniermehl wenden, Panade gut andrücken.
3. Bratbutter heiss werden lassen. Cordon bleus bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 10 Min. braten. Mit Zitronenschnitzen servieren.

Tipp: TILSITER 30 Min. vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. So vermag er ideal zu schmelzen.

## Nährwerte pro Portion

683

kcal

35g

Fett

15g

Kohlenhydrate

77g

Eiweiss



Tipp: Als Sommervariante den Salat mit Zitrone (statt Orange) und mit Melone (statt Birnen) zubereiten.



# Tilsiter-Quinoa-Salat

Für 4 Personen

Zubereiten: ca. 30 Minuten

Marinieren: ca. 30 Minuten

Schwierigkeit: leicht

1. Quinoa: Zwiebel im Öl andämpfen. Quinoa begeben, unter Rühren andünsten. Wasser dazugießen, aufkochen, salzen. Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 20 Min. köcheln. Quinoa auskühlen lassen.
2. TILSITER: Orangenschale mit allen Zutaten bis und mit Mohn gut verrühren. TILSITER begeben, zugedeckt ca. 30 Min. marinieren.
3. Sauce: Alle Zutaten gut verrühren.
4. Salat: Quinoa mit Birnen, Spinat und dem marinierten TILSITER mischen, anrichten. Nüsse darüberstreuen.

## Quinoa

- ½ Zwiebel, gehackt
- 1 EL Rapsöl
- 120 g farbiger Quinoa
- 3 dl Wasser
- ½ TL Salz

## Tilsiter

- 1 Bio-Orange, abgeriebene Schale und 1 EL Saft
- 1 EL Rapsöl
- ½-1 roter Peperoncino, entkernt, fein gehackt
- 1 TL Mohnsamen
- 200 g TILSITER BLAU, in Würfeln

## Sauce

- 1 TL milder Senf
- 3 EL Orangensaft
- 2 EL Rapsöl
- Salz, Pfeffer

## Salat

- 2 Birnen, in feinen Schnitzen
- 100 g Jungspinat
- 3 EL Baumnüsse, grob gehackt, geröstet

## Nährwerte pro Portion

436  
kcal

24g  
Fett

29g  
Kohlen-  
hydrate

24g  
Eiweiss

Vegetarisch



# Wurst-Käse-Salat

## Sauce

- 2 TL Senf
- ½ EL Mayonnaise
- 2 EL Kräuternessig
- 4 EL Rapsöl
- ½ Zwiebel, fein gehackt
- Salz, Pfeffer

## Salat

- 200 g TILSITER ROT, in Stängeli
- 4 Cervelats, längs halbiert, in Scheiben
- 1 Bund Radiesli, evtl. halbiert, in Scheiben
- 8 Cornichons, längs in Streifen
- 1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten

Für 4 Personen

Zubereiten: ca. 20 Minuten

Schwierigkeit: leicht

1. Sauce: Senf mit allen Zutaten bis und mit Öl in einer Schüssel gut verrühren. Zwiebel begeben, würzen.
2. Salat: TILSITER und die restlichen Zutaten zur Sauce geben, mischen.

Tipp: Den Salat vor dem Geniessen zugedeckt kurz ziehen lassen.



## Nährwerte pro Portion

564  
kcal

49 g  
Fett

3 g  
Kohlenhydrate

27 g  
Eiweiss





Tipp: Pizzarand vor dem Belegen mit wenig Mehl bestäuben.



# Kürbis-Pizzette

Für 4 Personen  
Zubereiten: ca. 1 Stunde  
Aufgehen lassen: ca. 1 Stunde  
Backen: ca. 20 Minuten  
Schwierigkeit: mittel

1. Teig: Mehl, Salz und Hefe in einer Schüssel mischen. Wasser und Butter begeben, zu einem geschmeidigen Teig kneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.
2. Belag: Marroni in der heissen Butter ca. 5 Min. anbraten. Wasser dazugiessen, zugedeckt ca. 5 Min. dämpfen. Ohne Deckel weiterdämpfen, bis die Flüssigkeit vollständig verdampft ist, würzen. Marroni herausnehmen.
3. Butter in dieselbe Pfanne geben, Kürbis und Schalotte ca. 5 Min. andämpfen. Wasser begeben, 5 Min. weiterdämpfen, würzen. Kürbis auskühlen lassen.
4. Formen: Teig in 12 Portionen teilen, Kugeln formen. Teigstücke rund auswallen (ca. 11 cm ø), auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen. Teigstücke mit Kürbis, Marroni und TILSITER belegen. Kürbiskerne darauf verteilen.
5. Backen: ca. 20 Min. im auf 180 °C (Heissluft/Umluft) vorgeheizten Ofen.

## Nährwerte pro Portion

788 kcal	24 g Fett	106 g Kohlenhydrate	32 g Eiweiss
----------	-----------	---------------------	--------------

Teig	
500 g	Halbweissmehl
1½ TL	Salz
½	Würfel Hefe (ca. 20 g), zerbröckelt
ca. 3 dl	Wasser
1 EL	Butter
Belag	
180 g	geschälte Marroni, in feinen Scheiben
1 EL	Butter
½ dl	Wasser
¼ TL	Salz
wenig	Cayennepfeffer
½ EL	Butter
300 g	Kürbis (z. B. oranger Knirps) grob gerieben (ergibt ca. 220 g)
1	Schalotte, grob geschnitten
1 dl	Wasser
½ TL	Salz, wenig Pfeffer
180 g	TILSITER SCHWARZ oder ROT grob gerieben
25 g	Kürbiskerne, grob gehackt

# Tilsiter-Shakshuka

Für 4 Personen

Zubereiten: ca. 45 Minuten

Schwierigkeit: mittel

1. Öl in einer Pfanne erwärmen. Zwiebel und Peperoni ca. 5 Min. andämpfen. Knoblauch kurz mitdämpfen. Tomaten und Zucker begeben, ca. 5 Min. weiterdämpfen, würzen. Bei kleiner Hitze ca. 20 Min. köcheln, bis die Sauce dicklich ist.
2. TILSITER auf der Sauce verteilen. Mit dem Löffelrücken vier Einbuchtungen in die Sauce drücken. Die Eier einzeln aufschlagen und sorgfältig in die Einbuchtungen gleiten lassen. Bei kleinster Hitze zugedeckt 7–10 Min. stocken lassen, würzen, mit Petersilie bestreuen.



**Tipp:** Für ein perfektes Resultat TILSITER und Eier 30 Min. vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.

## Zutaten

- 1 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel, in feinen Streifen
- 1 gelbe Peperoni, in kleinen Stücken
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 Dose gehackte Tomaten (ca. 400g)
- ½ TL Zucker
- 1 TL scharfer Paprika
- ½ TL Kreuzkümmel
- ½ TL Korianderpulver
- ½ Zimtstange
- 120g TILSITER SCHWARZ oder ROT, in Würfeln
- 4 Eier
- Salz, Paprika
- 2 EL glattblättrige Petersilie, geschnitten



## Nährwerte pro Portion





# Tilsiter-Schinken-Brot

Apéro für 6 Personen

Zubereiten: ca. 50 Minuten

Aufgehen lassen: ca. 1 Stunde

Backen: ca. 25 Minuten

Schwierigkeit: mittel

1. Teig: Mehl, Salz, Zucker und Hefe in einer Schüssel mischen. Wasser dazugießen, zu einem geschmeidigen Teig kneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.
2. Füllung/Deko: TILSITER, Schinken und Kräuter mischen, würzen.
3. Formen: Teig auf wenig Mehl zu einem Rechteck von 38 x 55 cm auswallen, Teig quer halbieren. Eine Teighälfte auf ein mit Backpapier belegtes Blech oder in eine eckige, mit Backpapier ausgelegte Backform legen. Füllung darauf verteilen. Zweites Teigstück darauflegen. Teigoberfläche mit Mehl bestäuben. Mit einem Messer Quadrate von ca. 3,5 cm ein- aber nicht durchschneiden. Kräuterzweige in die Einschnitte drücken.
4. Backen: ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens.

## Teig

- 500g Halbweissmehl
- 1½ TL Salz
- 1 TL Zucker
- ½ Würfel Hefe (ca. 20g), zerbröckelt
- 3 dl Wasser, lauwarm

## Füllung/Deko

- 200g TILSITER ROT, grob gerieben
- 200g Schinkenranchen, in Streifen
- 4 EL Kräuter (Salbei, Rosmarin und Thymian), grob geschnitten oder Blättchen abgezupft
- Pfeffer
- wenig Mehl
- je 4 Zweiglein Salbei, Rosmarin und Thymian

Tipp: Statt Schinken gewürzte Tomatenwürfel verwenden.

## Nährwerte pro Portion



# Tilsiter-Hamburger

## Fleisch

- 450 g gehacktes Rindfleisch
- 1 Schalotte, sehr fein gehackt
- ½ Bund glattblättrige Petersilie, fein gehackt
- 1 Ei
- 3 EL Paniermehl
- 1 TL Salz
- Pfeffer

## Sauce

- 4 EL Mayonnaise
- 2 EL Ketchup
- Salz, wenig Cayennepfeffer

## Burger

- 150 g TILSITER ROT, in Streifen
- Pfeffer
- 4 Hamburgerbrötli, quer halbiert
- 4 EL Mayonnaise
- 2 EL Ketchup
- Salz, wenig Cayennepfeffer
- 4 Essiggurken, in Scheiben
- 1–2 Tomaten, in Scheiben
- wenig Rucola

Für 4 Personen

Zubereiten: ca. 25 Minuten

Schwierigkeit: mittel

1. Fleisch: Hackfleisch und alle Zutaten bis und mit Pfeffer von Hand gut mischen, bis eine kompakte Masse entsteht. Masse vierteln, mit nassen Händen flache Burger formen.
2. Sauce: Alle Zutaten gut verrühren.
3. Burger: TILSITER ca. 30 Min. vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.
4. Grillieren: Fleisch über mittelstarker Glut/ bei mittlerer Hitze 3 Min. grillieren, wenden. Käse darauflegen, würzen, zugedeckt 3–5 Min. fertig grillieren. Die Brötchenschnittflächen während den letzten 2 Min. mitgrillieren.
5. Fertigstellen: Sauce auf die Brötchenböden verteilen, TILSITER-Hamburger darauflegen. Gurken, Tomaten und Rucola darauf verteilen. Brötchendeckel aufsetzen.

## Nährwerte pro Portion

780  
kcal

48g  
Fett

41g  
Kohlen-  
hydrate

44g  
Eiweiss

Tipp: Die Burger in der Pfanne braten, TILSITER darauf verteilen und im Backofen bei 100 °C schmelzen lassen.



# Tomaten- Tilsiter-Risotto

Für 4 Personen  
Zubereiten: ca. 30 Minuten  
Schwierigkeit: leicht

1. Risotto: Zwiebel und Knoblauch im warmen Öl andämpfen. Reis begeben, andünsten. Tomatenpüree kurz mitdünsten. Wein dazugießen, zur Hälfte einköcheln. Tomaten und Bouillon begeben, aufkochen. Bei kleiner Hitze ca. 20 Min. knapp al dente köcheln. TILSITER und die Hälfte der Kräuter unter den Risotto mischen, würzen.
2. Tomaten: Cherry-Tomaten im heissen Öl anbraten, würzen. Wasser begeben, zugedeckt ca. 5 Min. dämpfen.
3. Fertigstellen: Risotto und Tomaten anrichten, mit den restlichen Kräutern garnieren.

Tipp: Für einen sämigen Risotto die heisse Bouillon unter häufigem Rühren nach und nach dazugießen.



Nährwerte pro Portion

637  
kcal

21 g  
Fett

87 g  
Kohlen-  
hydrate

22 g  
Eiweiss

Vegetarisch

## Risotto

- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 1 EL Olivenöl
- 400 g Risottoreis
- 2 EL Tomatenpüree
- 2 dl Rotwein
- 1 Dose gehackte Tomaten (ca. 400 g)
- 1 Liter Gemüsebouillon, heiss
- 200 g TILSITER GRÜN, in Würfeli
- 4 EL Oregano, Blättchen zerzupft
- Salz, Pfeffer, nach Bedarf

## Tomaten

- 250 g Cherry-Tomaten am Zweig
- 1 EL Olivenöl
- ¼ TL Salz, wenig Pfeffer
- 3 EL Wasser

# Tilsiter-Chop-Suey

Für 4 Personen

Zubereiten: ca. 30 Minuten

Marinieren: ca. 30 Minuten

Schwierigkeit: leicht

1. Marinierte TILSITER-Würfel: Sojasauce und alle Zutaten bis und mit Ingwer gut verrühren. TILSITER begeben, mischen, zugedeckt ca. 30 Min. marinieren.
2. Chop Suey: Öl im Wok oder in einer weiten Bratpfanne erhitzen. Zwiebeln und alle Zutaten bis und mit Kefen ca. 5 Min. rührbraten. Peperoncino, Zitronengras und Ingwer kurz mitrührbraten. Wasser und Sojasauce begeben, mischen.
3. Fertigstellen: Chop Suey mit den marinierten TILSITER-Würfeln anrichten.

## Marinierte Tilsiter-Würfel

- 2 TL Sojasauce
- 1 TL Sesamöl
- 2 cm Ingwer, fein gerieben
- 200 g TILSITER BLAU, in Würfeln

## Chop Suey

- 1 EL Erdnussöl
- 2 Bundzwiebeln, in feinen Ringen
- 250 g Broccoli, in kleinen Röschen
- 250 g Champignons, in Scheiben
- 150 g Kefen
- 1 roter Peperoncino, in Ringen, entkernt
- 1 Stängel Zitronengras, Inneres fein gehackt
- 2 cm Ingwer, fein gerieben
- 1 dl Wasser
- 1-2 EL Sojasauce



## Nährwerte pro Portion



Tipp: Gemüse je nach Saison variieren.



# Tilsiter-Flammkuchen

Als Apéro für 4 Personen  
Zubereiten: ca. 20 Minuten  
Backen: ca. 15 Minuten  
Schwierigkeit: leicht

1. Crème fraîche salzen. Flammkuchenteig mitsamt dem Backpapier auf ein Blech legen, mit Crème fraîche bestreichen. TILSITER darauf verteilen.
2. Backen: 10 Min. auf der untersten Rille des auf 200 °C vorgeheizten Ofens. Ofen ausschalten. Blech herausnehmen, Feigen darauf verteilen, 5 Min. fertig backen. Kurz vor dem Servieren mit Rucola bestreuen, würzen.

## Zutaten

- 75 g Crème fraîche
- 2 Prisen Salz
- 1 ausgewallter Flammkuchenteig (ca. 290 g)
- 200 g TILSITER GRÜN, grob gerieben
- 200 g frische Feigen, in Stücken
- ca. 50 g Rucola
- getrocknete rote Pfefferkörner, zerdrückt

Tipp: Statt Feigen fein geschnittene Bundzwiebeln verwenden. Diese vor dem Backen auf den TILSITER streuen.

## Nährwerte pro Portion



# Tilsiter-Knöpfli-Pfanne

## Knöpfli

150 g Blattspinat  
150 g Joghurt nature  
2 Eier  
300 g Knöpfliemehl  
1 TL Salz

## Zutaten

1 rote Zwiebel, in Ringen  
1 rote Peperoni, in Stücken  
1 EL Butter  
250 g braune Champignons,  
in Scheiben  
350 g Blattspinat  
Salz, Pfeffer  
200 g TILSITER GRÜN,  
in ca. 1 cm grossen Würfeln  
2 EL Crème fraîche  
Pfeffer

Für 4 Personen

Zubereiten: ca. 45 Minuten

Ruhen lassen: ca. 30 Minuten

Schwierigkeit: leicht

1. Knöpfli: Spinat mit Joghurt und Eiern pürieren. Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Spinat-Eiermasse nach und nach darunterrühren. Teig mit der Kelle kräftig klopfen, bis er glatt ist. Teig zugedeckt ca. 30 Min. ruhen lassen.
2. Teig portionenweise durchs Knöpfli Sieb in leicht siedendes Salzwasser streichen. Knöpfli ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Knöpfli mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen lassen.
3. Zwiebel und Peperoni in der warmen Butter anbraten. Champignons begeben, ca. 5 Min. weiterbraten. Spinat portionenweise begeben, zugedeckt zusammenfallen lassen. Knöpfli und TILSITER daruntermischen, würzen.
4. Knöpfli-Pfanne anrichten, Crème fraîche darauf verteilen, würzen.

## Nährwerte pro Portion

620

kcal

26g

Fett

58g

Kohlenhydrate

33g

Eiweiss

Vegetarisch

Vegetarisch

Tipp: Statt Peperoni und Champignons  
Gemüseresten (z. B. Blumenkohl,  
Broccoli, Lauch etc.) verwenden.



# Grillierte Auberginen-Päckli

## Zutaten

- 1 Aubergine (ca. 400 g),  
längs in ca. 5 mm dicken  
Scheiben
- 3 EL Olivenöl
- je 3 EL glattblättrige Petersilie und  
Basilikum, fein geschnitten
- ½ Knoblauchzehe, gepresst  
Salz
- 120g TILSITER GELB, in Würfeln  
Pfeffer

*Apéro für 4 Personen*

*Zubereiten: ca. 40 Minuten*

*Schwierigkeit: leicht*

*Zahnstocher*

1. Auberginenscheiben über schwacher Glut / bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 5 Min. grillieren. Öl, Kräuter und Knoblauch gut verrühren, salzen. Auberginen längs halbieren, beidseitig mit Kräuteröl bestreichen.
2. Je einen Auberginenstreifen um einen TILSITER-Würfel wickeln, mit Zahnstocher fixieren. Mit Pfeffer bestreuen.

**Tipp:** Die Auberginen können auch im auf 200 °C vorgeheizten Ofen 5–10 Min. gebacken werden.

## Nährwerte pro Portion

212  
kcal

18g  
Fett

3g  
Kohlen-  
hydrate

7g  
Eiweiss

Vegetarisch



# Tilsiter-Kocheigenschaften

Jede Tilsiter-Sorte hat ihren eigenen Charakter und damit ihren individuellen, geschmacklichen Steckbrief.

**Als Rezeptentwicklerin besteht meine Aufgabe also darin, die einzelnen Käsesorten mit passenden Zutaten so zu vereinen und zu verarbeiten, dass sie sich geschmacklich ausgezeichnet ergänzen und gleichzeitig die kochtechnischen Eigenschaften optimal zum Zuge kommen.**

Die Zutaten sollen jedoch nicht nur geschmacklich gut zusammenpassen. Der Mix soll zudem verschiedene Texturen und Farben beinhalten, die harmonieren und für einen spannenden Genussmoment sorgen. Ein ganz wichtiger und bedeutender Faktor ist zusätzlich die optische Anmutung eines Gerichtes. Wird das Rezept ein Hingucker? Die Vorstellung für die visuelle Umsetzung der geplanten Rezeptur ist sehr wichtig, denn es ist das fertige Rezeptbild, das in erster Linie das Interesse an einem Gericht weckt.

Zurück zum «Charakter»: Aufgrund der unterschiedlichen Milchsorten, des Fettgehaltes, des Herstellungsverfahrens und der Reifezeit sind nicht nur die geschmacklichen, sondern auch die kochtechnischen Eigenschaften unterschiedlich. Da es sich aber bei allen Tilsiter-Sorten um halbharten Käse handelt, liegen die Eigenschaften allesamt in einem ähnlichen Bereich. Im Vergleich zu Weich- oder extrahartem Käse überzeugt die Tilsiter-Palette also mit der «goldenen Mitte».

Da es mir wichtig war, dennoch die feinen Unterschiede der einzelnen Tilsiter-Sorten optimal zu nutzen und einzusetzen, habe ich beim Ausprobieren der einzelnen Gerichte zusätzliche Varianten und gleich noch einige weitere Tests integriert.

Gerne gebe ich Ihnen also hier ein paar Tipps und Erfahrungen weiter, die ich während der Erarbeitung und Umsetzung dieser Rezeptbroschüre mit den verschiedenen Tilsiter-Sorten machen durfte.

## Das Schmelzverhalten beim Backen/Gratinieren

Ausschlaggebend für die Schmelzeigenschaften von Käse sind Wasser, Alter und Fettanteil.

Mit zunehmendem Reifegrad des Käses nimmt auch der Wassergehalt ab. Daher schmilzt der GRÜNE Tilsiter (1-2 Monate Reifezeit) in der Regel schneller als der gut gereifte ROTE (mind. 4 Monate Reifezeit) oder der SCHWARZE (mind. 5 Monate Reifezeit).

- Zum Überbacken/Gratinieren haben die Sorten GRÜN, ROT und SCHWARZ tolle Resultate erzielt. In Scheiben geschnitten und dann überbacken, laufen sie allerdings aus. Daher sollte man sie eher würfeln oder reiben (direkt aus dem Kühlschrank).
- In geriebener Form schmilzt der Käse schneller und lässt sich gleichmässiger verteilen.
- Der ROTE, GRÜNE und SCHWARZE Tilsiter zeigen bei mässigen Backtemperaturen (160 °C–180 °C) ein gutes Fließverhalten auf, bei höheren Backtemperaturen (190 °C–200 °C) entsteht eine knusprige Kruste.
- Der GELBE Tilsiter reagiert wegen seines höheren Fettgehaltes schneller auf hohe Temperaturen. Für ein optimales Resultat den GELBEN Tilsiter nur kurz und bei mässiger Hitze zum Gratinieren verwenden.
- Zu langes und zu intensives Überbacken verleiht allen Käsesorten einen bitteren Geschmack.
- Wird zum Überbacken eines Gratins ausschliesslich Käse verwendet, diesen erst gegen Schluss auf das Gericht streuen und so lange mitbacken, bis der gewünschte Schmelzgrad erreicht ist. Ist der Käse jedoch ein Bestandteil einer Füllung oder eines Gusses, ist das Mitbacken selbstverständlich problemlos.
- Wegen des geringen Fettgehaltes eignet sich der BLAUE Tilsiter nicht optimal für das Überbacken und Gratinieren. Der Käseteig schmilzt unregelmässig und es bildet sich eine Haut auf der Oberfläche.

## Das Schmelzverhalten in Füllungen, Saucen oder Suppen

Auch hier sind die Schmelzeigenschaften des Käses vom Wasser, Alter und Fettanteil abhängig. Alle Tilsiter-Sorten (ausser der BLAUE) können für diese Art von Zubereitung prima verwendet werden. Selbst der GELBE Tilsiter mit dem erhöhten Fettgehalt schmilzt in der Regel einwandfrei. Nur bei zu langer und zu hoher Hitzeeinwirkung kann der Käse «ausfetten».

- Vor der Weiterverarbeitung den Käse ca. 30 Min. bei Raumtemperatur stehen lassen. Dies ist wichtig, damit der Käse z. B. im Cordon bleu (S. 6) während der angegebenen Bratzeit zu schmelzen vermag.
- Bei Eintopfgerichten, die mit Tilsiter angereichert und verfeinert werden, wird der Käse kurz vor dem Servieren beigemischt. Dafür den zimmerwarmen Käse in Stücken oder gerieben daruntermischen. Dabei soll das Gericht nicht mehr kochen, damit der Käse gleichmässig schmilzt, jedoch nicht ausfettet.
- Für eine Käsesauce oder -suppe den geriebenen oder sehr klein geschnittenen Tilsiter unter ständigem Rühren bei kleiner Hitze zum Schmelzen bringen.
- Für den Einsatz in der warmen Küche sind also der ROTE, SCHWARZE und GRÜNE Tilsiter ideal.
- Der BLAUE vermag wegen seines geringen Fettgehaltes nicht optimal zu schmelzen. Diese Sorte ist dafür ausgezeichnet für die kalte Küche geeignet.

## Tilsiter in der kalten Küche

Ob GRÜN, ROT, GELB, SCHWARZ oder BLAU – jede und jeder hat seinen Lieblingstilsiter. Und für viele schmeckt der Lieblingskäse pur mit einem feinen Stück Brot oder mit frisch zubereiteten «Gschwellti» am besten. Und das ist auch gut so.

In der kalten Küche kann durch die Kombination mit anderen Zutaten das Genusserlebnis Tilsiter prima variiert werden.

Der simple Wurst-Käse-Salat (S. 10) überzeugt dank dem Mix der Zutaten und der Wechselwirkung der einzelnen Inhaltsstoffe. Gibt man dem Gericht noch kurz Zeit, diese Aromastoffe vollumfänglich zu vereinen, dann kann aus einem einfachen Wurst-Käse-Salat ein kulinarisches Highlight werden.

Zusätzlich verleiht eine kräftige Marinade auch dem fettreduzierten BLAUEN Tilsiter Pep und Würze, z. B. in einem Quinoa-Salat (S. 8) oder im Tilsiter-Chop-Suey (S. 22).

So oder so – pur genossen, frech kombiniert, sanft geschmolzen oder knusprig gratiniert –, Tilsiter punktet in jeglicher Form. Vielleicht lassen Sie sich von diesen Tipps inspirieren und kreieren Ihren eigenen Tilsiter-Genussmoment.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen viel Freude und angeregte Kocherlebnisse.



Claudia Stalder



**Tilsiter**  
SWITZERLAND  
DER SCHWEIZER KÄSE.

[www.tilsiter.ch](http://www.tilsiter.ch)

Schutzgebühr CHF 750

Die Botschafter