

# SELEKTION FRANZÖSISCHER KÄSE

## SELEKTION FRANZÖSISCHER KÄSE

Am vergangenen Freitag sollte es bei uns Abends nichts Aufwendiges geben. Ich habe Bessere Hälfte gefragt ob eine französische Käseplatte eine Idee wäre und er hat zugestimmt. Das isst er mit den Kollegen in Paris auch öfters, das schmeckt. Aber das richtige Brot ist wichtig – also durfte er beim Bäcker in unserem Lieblings-Kaisers aussuchen. Die Wahl ist dabei auf ein rustikales Körnerbaguette gefallen. Ich habe dafür den passenden Käse und etwas Obst gewählt. Was natürlich nicht fehlen durfte ist der passende trockene Rotwein. Selbstverständlich ein französischer!



### ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

130g Roquefort

180g Perigoux

200g Butterkäse (hier Bonbel)

250g Weintrauben

1/2 Birne

1/2 rustikales Körnerbaguette

Trockener, französischer Rotwein

### ANRICHTEN UND AUFESSEN:

Ich habe mich entschieden die Käseselektion auf einem Holzbrett anzurichten. Jeder bekommt ein Messerchen und das Brot wird aufgeschnitten.

Den Bonbel schneide ich in dicke Stifte...



...den Roquefort in dünnere Scheiben...



und der Perigoux ist so reif, dass er fast weg läuft und wird deshalb im Stück auf das Brett gelegt.



Die halbe Birne schneide ich in feine Spalten auf, die Weintrauben werden gewaschen und kurz etwas trocken getupft. Beides kommt mit auf das Brett.

Wenn man es taktisch richtig macht, dann wählt man zuerst den mildesten Käse und futtert sich dann zum würzigsten durch die Platte. Ich habe (im Vergleich zu Bessere Hälfte) mal wieder ohne System gegessen und kann nur sagen: esst mit System - nach dem Roquefort schmeckt ihr vom Butterkäse herzlich wenig. Da hilft dann nur zwischendurch Obst zu naschen und Wein zu trinken.



Mein persönlicher Favorit war der Perigoux - der war einfach herrlich crémig und hatte die perfekte Würze. Sehr, sehr lecker!

Lasst es euch schmecken!

