



Saison Vacherin Mont d'Or



Lieferung ab KW 37





Vacherin Mont d'Or



Der Vacherin Mont-d'Or ist ein Weichkäse aus Kuhmilch. Er stammt aus dem französischen Haut-Doubs, einer Region der Franche-Comté sowie dem Schweizer Jura, der Gegend um den Lac de Joux und dem Waadtländer Jura. Der Ausdruck Mont d'Or (französisch für Goldberg, benannt nach dem gleichnamigen Berg Mont d'Or im Jura) ist im Verlaufe des 19. Jahrhunderts aufgetreten. Er genießt seit 1981 den Status einer Geschützten Herkunftsbezeichnung.



Die Größe des Käselais variiert zwischen 12 und 32 cm im Durchmesser, bei einer Höhe von zirka 5 cm. Sein Gewicht variiert zwischen 0,5 und 3 kg. Die Rinde ist rotbraun und zeigt weiße bis gelbliche Schattierungen. Der gelblich-weiße Teig ist cremig weich und hat wenige kleine Löcher. Nach drei Wochen Reifezeit hat er einen cremig-milden, leicht süßlichen Geschmack. Er reift, umspannt von einem Band aus Fichtenrinde, in einem Gebinde aus Fichtenholz, was seinen Geschmack maßgeblich beeinflusst. Sein Fettgehalt liegt bei 45 Prozent Fett i. Tr.

Er ist das Ergebnis einer jahrhundertelangen Tradition, die von Frankreich und der Schweiz geteilt wird.

Zunächst eine hübsche Legende.

Es ging die Legende, dass ein Soldat auf dem Rückzug der Bourbaki-Armee im Jahr 1871 das Rezept nach Les Charbonnières brachte. Es war Winter, einer der härtesten, den die Gegend je erlebt hatte. Um sich einen Weg durch die tief verschneiten Jurawälder zu bahnen, trieben die französischen Soldaten eine Kuhherde vor sich her. Allen voran ein Kuhhirte namens Roguin, der ein kostbares Geheimnis hütete: das Rezept für die Herstellung des Vacherin Mont-d'Or!

Roguin ließ sich in der Gegend nieder, zeugte viele Kinder und gab sein Geheimnis ringsum preis. Eine nette, aber nicht ganz wahre Geschichte...

Schon 26 Jahre früher...

Beim Blättern in den Archiven fand man Unterlagen, welche zeigten, dass die Geschichte mit den Bourbaki-Soldaten nicht der Wahrheit entsprach. Tatsächlich belegten Dokumente, dass Vacherin schon 1845, also 26 Jahre vor General Bourbaki, geliefert wurde. Schade, die Geschichte war nett!

Schimmel auf dem Gürtel aus Tannenholz

Dieses natürliche Phänomen hat keinerlei Einfluss auf den Geschmack des Käses und ist keine Gefahr für die Gesundheit der Konsumenten.

Weisser Flaum auf der Oberfläche des Vacherin Mont-d'Or AOC

Auch dies ein natürliches Phänomen, das weder den Geschmack des Vacherin Mont-d'Or AOC beeinträchtigt noch gesundheitsschädlich ist. Man kann den Flaum entfernen, indem man mit einem feuchten Haushaltspapier sanft über die Oberfläche des Käses reibt.





Vacherin Mont d'Or

**Art.Nr. 2885 Vacherin Mont d'Or 45% Fett i.Tr.
10 Lb. à ca. 0,5kg im Karton / Restlaufzeit 20 Tage**



**Art.Nr. 2892 Vacherin Mont d'Or 45% Fett i.Tr.
8 Lb. à ca. 0,75kg im Karton / Restlaufzeit 20 Tage**

**Art.Nr. 2898 Vacherin Mont d'Or 45% Fett i.Tr.
2 Lb. à ca. 2,5kg im Karton / Restlaufzeit 20 Tage**



**Art.Nr. 2998 Vacherin Mont d'Or mit Weißwein 500g 45% Fett i.Tr.
6 Stück im Karton / Restlaufzeit 20 Tage**





Rezepte

Vacherin-Feigen



*Früchte harmonieren gut mit Käse!
Die Feigen werden sanft von dem gut
schmelzenden Vacherin Mont d'Or
zugedeckt. Ein Fest für die Sinne.*

Zutaten (4 Personen):

- 1/2 Bio-Orange
- 1 getrocknete Chilischote
- 1 Stück Bio-Zitronenschale
- 1/8 l roter Portwein
- 1 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- 16 frische Feigen
- 300 g Vacherin

Schritt 1

Die Orangenhälfte heiß waschen, die Schale dünn abschneiden und in Streifen schneiden, den Saft auspressen. Die Chilischote leicht andrücken. Orangensaft und -schale mit der Zitronenschale, Chili, Portwein, Zucker und Salz in einem Topf aufkochen und offen 3-4 Min. leicht einkochen lassen.

Schritt 2

Inzwischen die Feigen waschen, vom Stiel befreien und halbieren. Die Feigen in den Sud geben, einmal aufkochen, dann im Sud erkalten und mindestens 2 Std. ziehen lassen.

Schritt 3

Das Raclettegerät anheizen. Den Käse in Stücke schneiden. Jeweils 2 Feigenhälften mit Sauce nach Geschmack in ein Raclettepfännchen geben, mit Käse belegen und im heißen Gerät etwa 5 Min. backen, bis der Käse schmilzt, aber noch nicht zu braun ist.

Gefüllte Kartoffeln



Zutaten:

- 250 g Vacherin
- 1kg festkochende Kartoffeln
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Die Kartoffeln waschen und schälen. Die Kartoffeln so schneiden, dass diese einen Durchmesser und eine Höhe von 3cm haben. Mit einem Kugel-Ausstecher aushöhlen.

Die Kartoffeln in kochendem Salzwasser 3 Min. kochen. Herausnehmen. Diese müssen noch fest sein. Die noch warmen Kartoffeln mit flüssigem Vacherin Mont d'Or füllen und mit frisch gemahlener Pfeffer und Salz bestreuen.

Als Vorspeise oder Aperitif.