



# Aus MILCH gemacht

*Joghurt, Ricotta & Crème fraîche  
selbst herstellen und  
in leckeren Gerichten verwenden*

Jenny Linford

Fotos von  
Clare Winfield

Jan Thorbecke Verlag

## *Für Tash, die Essen und Bücher liebt*

Aus dem Englischen übersetzt von Renate Christ

### Anmerkung:

Wenn nicht anders angegeben, werden mittelgroße Eier verwendet.

Alle Rechte vorbehalten

© der deutschen Ausgabe 2015 Jan Thorbecke Verlag  
der Schwabenverlag AG, Ostfildern  
[www.thorbecke.de](http://www.thorbecke.de)

© der Originalausgabe mit dem Titel »The Creamery  
Kitchen« 2014 erschienen bei Ryland Peters & Small,  
London

© Text Jenny Linford 2014, außer S. 38: Chloe Coker  
und Jane Montgomery; S. 41: Maxine Clark; S. 42 und  
S. 84: Hannah Miles; S. 90 und S. 93: Isidora Popovic;  
S. 111 und S. 112: Julian Day; S. 118: Ross Dobson;  
S. 121: Tonia George.

© Design und Fotos Ryland Peters & Small 2014,  
außer S. 12: Benjamin Hole

Umschlaggestaltung: Finken & Bumiller, Stuttgart  
Gedruckt in China  
ISBN 978-3-7995-0578-9



The background of the page is a photograph of three bagels on a white marble surface. The bagels are topped with cream cheese and slices of salmon. A butter knife with a light blue handle is placed horizontally across the middle of the bagels. The lighting is soft and natural, highlighting the textures of the bagels and the cream cheese.

# Inhalt

- 6 Einführung
- 8 Die Käseerei in der eigenen Küche
- 14 Butter
- 24 Buttermilch
- 34 Saure Sahne
- 44 Crème fraîche
- 54 Joghurt
- 64 Labneh
- 76 Frischkäse
- 86 Hüttenkäse
- 94 Ricotta
- 104 Mascarpone
- 114 Käse auf Feta-Art
- 124 Bezugsadressen
- 126 Register
- 128 Danksagung



# Einführung

Milchprodukte wie Butter, Sahne und Joghurt haben einen besonderen Platz in unserem Herzen. Obwohl es normale Zutaten sind, die wir tagtäglich verwenden – wir streichen Butter auf Toastbrot, trinken ein erfrischendes Glas Milch, genießen einen Joghurt zwischendurch –, sind es doch auch Gaumenfreuden mit einer Aura des angenehmen Genussvollen.

Eine der besonderen Eigenschaften von Milchprodukten, die sie so anhaltend beliebt macht, ist ihre bemerkenswerte Vielseitigkeit als Zutat. Ihr charakteristischer zarter, einfacher Geschmack bewirkt, dass sie sowohl für süße als auch für herzhafte Gerichte verwendet werden können, wie auch die verschiedenen Rezepte in diesem Buch zeigen. Wie ihr Geschmack, so macht auch ihre Konsistenz einen erheblichen Teil ihrer Beliebtheit aus – sei es nun die leichte, gerade eben feste Beschaffenheit von Naturjoghurt, die verführerische Samtigkeit von Mascarpone oder die glatte Cremigkeit von Butter. Milchprodukte werden traditionellerweise für die Beschaffenheit geschätzt, die sie den Gerichten verleihen, z. B. die luxuriöse Opulenz, die durch einen Löffel Crème double oder ein Stück Butter entsteht, die elegante Zartheit, die Mascarpone als Zutat auszeichnet oder die flaumweiche Luftigkeit von geschlagener Sahne. Sie können sowohl zum Verfeinern, z. B. von frisch gebackenen Pfannkuchen, auf denen ein Stückchen aromatische Gewürzbutter zerläuft, als auch als Beiwerk, z. B. ein Klecks säuerliche Crème fraîche als willkommenes Gegengewicht zu einem üppigen Dessert, verwendet werden.



Aber selbstverständlich können sie auch als eigenständige Hauptzutat, z. B. für Käsekuchen, Klößchen oder herzhafte Dips dienen. Wenn man bedenkt, dass alle Milchprodukte eine gemeinsame Zutat als Basis haben, nämlich Milch, dann ist die Anzahl der Produkte, die alle eine unterschiedliche Konsistenz besitzen und leicht anders schmecken, wirklich bemerkenswert – ein Beweis für die außerordentlichen Eigenschaften von Milch als Lebensmittel und den Erfindungsreichtum des Menschen im kulinarischen Bereich.

Dieses Buch zeigt Ihnen, wie einfach es ist, Milchprodukte zu Hause herzustellen. Die Verwandlung von Sahne in Butter oder von Milch in Joghurt – beides herrlich einfach – sind wunderbare Beispiele für die magischen Prozesse, die sich oft in der Küche abspielen, und bringen einen Hauch von Zufriedenheit mit sich. Wenn Sie dann Ihren eigenen Frischkäse oder Ihre eigene Crème fraîche zubereitet haben, bietet Ihnen dieses Buch eine appetitanregende Sammlung von Ideen, was Sie mit diesen wundervollen Lebensmitteln kochen können. Die Rezepte sind von verschiedenen Länderküchen rund um den Globus inspiriert, von Frankreich bis zum Nahen Osten. Sobald Ihr Interesse einmal geweckt ist, werden Sie Milch, Sahne und Joghurt mit anderen Augen sehen, nämlich als Ausgangsprodukte für andere traumhafte Milchprodukte wie Labneh oder Buttermilch. Viel Vergnügen beim Entdecken der wunderbaren Welt der Heimkäserei!

# BUTTER HERSTELLEN

Wenn Sie eine Küchenmaschine besitzen, dann ist die Herstellung von Butter geradezu ein Kinderspiel. Eine der Freuden beim Selbermachen von Butter ist, dass man wirklich frische Butter essen kann – den Unterschied werden Sie schmecken. Experimentieren Sie mit Sahne von verschiedenen Herstellern. Strahlend weiße Ziegenbutter mit einem charakteristischen, leicht nussigen Geschmack erhält man, indem man ganz einfach die Kuhmilch im Rezept rechts durch Ziegensahne austauscht.





## Zutaten

300 ml zimmerwarme Schlagsahne

500 ml sehr kaltes Wasser

Salz nach Belieben

## Geräte

*Küchenmaschine*

*Sieb/Durchschlag*

*Kartoffelstampfer*

*Förmchen*

*Wachspapier*

*Butterbrettchen (optional)*

ergibt ca. 130 g

Die Sahne in eine Küchenmaschine geben und so lange mixen, bis sich hellgelbe Butter von einer milchig-weißen Flüssigkeit absetzt. Letzteres ist die Buttermilch. Den Inhalt der Küchenmaschine in ein Sieb schütten, um die Buttermilch abzugießen. Diese kann getrunken oder zum Kochen verwendet werden.

Jetzt muss die noch in der Butter verbliebene Buttermilch entfernt werden, weil sie sonst ranzig wird und die Butter verdirbt. Die Butter wieder in die Küchenmaschine füllen und 100 ml sehr kaltes Wasser hinzufügen. Kurz mixen, dann die milchige Flüssigkeit abgießen. Diesen Vorgang noch viermal wiederholen, bis die herauslaufende Flüssigkeit praktisch klar ist.

Die Masse in eine große Schüssel geben und mit dem Kartoffelstampfer bearbeiten, um die Butter zu verfestigen und restliche Feuchtigkeit herauszudrücken. Austretende Flüssigkeit sofort abgießen.

Die Butter nach Belieben mit Salz würzen und so lange weiterstampfen, bis sie glatt und fest ist und keine Flüssigkeit mehr austritt.

Die Butter in Förmchen oder Buttermodel füllen oder einfach mit einem Löffel oder Butterbrettchen in Form bringen. In Wachspapier wickeln und im Kühlschrank aufbewahren.



# AROMATISIERTE BUTTER

## Fenchelbutter

Eine raffiniert aromatisierte Butter, die besonders gut zu Fisch wie Lachs oder Barsch passt.

1 TL Fenchelsamen  
50 g weiche Butter  
2 EL fein gehacktes Fenchelgrün  
¼ TL Pernod oder Ouzo (optional)  
ergibt 50 g

Die Fenchelsamen in einer kleinen Pfanne mit dickem Boden ohne Fett ca. 1-2 Minuten rösten, bis sie duften. Abkühlen lassen und fein mahlen.

Mit einer Gabel die Butter, den gemahlene Fenchel, das Fenchelgrün und – wer mag – den Pernod bzw. Ouzo vermischen. Abdecken und bis zur Verwendung in den Kühlschrank oder das Tiefkühlfach stellen.

## Nussbutter

Mit dieser aromatischen Butter lassen sich Suppen und Eintöpfe verfeinern.

40 g Butter  
ergibt 40 g

Die Butter in einen kleinen Topf geben und behutsam erhitzen, bis die Butter schmilzt und weiße Ablagerungen erscheinen. Bei sehr milder Hitze unter gelegentlichem Rühren weiter erhitzen, bis die weißen Ablagerungen braun werden und die Butter ein nussiges Aroma bekommt. Vom Herd nehmen und sofort verwenden.

## Chilibutter

Diese Butter passt fantastisch zu Gegrilltem, z. B. auf Maiskolben oder Rindersteaks.

50 g weiche Butter  
2 TL Chiliflocken  
½ TL Paprikapulver  
ergibt 50 g

Alle Zutaten mit einer Gabel gründlich vermischen. Abdecken und bis zur Verwendung in den Kühlschrank oder das Tiefkühlfach stellen.



## Gewürzbutter

Diese süße Butter ist eine großartige Gaumenfreude zum Frühstück, z. B. auf heißem Toast, ofenwarmen Brötchen oder frischen Pfannkuchen.

50 g weiche ungesalzene Butter  
2 EL feiner hellbrauner Zucker  
1 TL gemahlener Zimt  
½ TL frisch geriebene Muskatnuss  
½ TL gemahlener Ingwer

ergibt 50 g

Die weiche Butter mit dem Zucker und den Gewürzen mit einer Gabel gründlich vermischen. Abdecken und bis zur Verwendung in den Kühlschrank oder das Tiefkühlfach stellen.

## Rosenbutter

Diese zart duftende Butter schmeckt traumhaft auf frisch gebackenen Scones, Crêpes oder Toast.

50 g weiche Butter  
½ TL Rosenwasser  
2 EL Puderzucker  
3 TL kandierte Rosenblütenblätter, fein zerkleinert

ergibt 50 g

Die weiche Butter mit den übrigen Zutaten mit einer Gabel gründlich vermischen. Abdecken und bis zur Verwendung in den Kühlschrank oder das Tiefkühlfach stellen.

## Safranbutter

Genießen Sie diese herrlich gelb-orange Butter auf gegrilltem weißfleischigem Fisch oder gebratenem Hähnchen.

3 großzügige Prisen Safranfäden  
50 g weiche Butter

ergibt 50 g

Die Safranfäden im Mörser fein mahlen. Mit ½ TL heißem Wasser vermischen und 15 Minuten ziehen lassen. Mit einer Gabel das abgekühlte Safranwasser mit der weichen Butter vermengen. Abdecken und bis zur Verwendung in den Kühlschrank oder das Tiefkühlfach stellen.



# BUTTERMILCH HERSTELLEN

Dieses nützliche Milcherzeugnis mit seiner zarten, dickflüssigen Konsistenz und seinem schwach sauren Geschmack kann ganz leicht zu Hause hergestellt werden, indem man bei Milch einen »Reifeprozess« in Gang setzt, durch den die Milch eindickt und eine subtile Schärfe erhält. Alles was man benötigt, um diesen Prozess auszulösen, ist Zitronensaft oder Weißweinessig.





## Zutaten

500 ml zimmerwarme Vollmilch

2 EL Weißweinessig oder frisch  
gepresster Zitronensaft

## Geräte

*sterilisiertes Einmachglas*

*Mull-/Käsetuch*

*ein 30 cm langes Stück Schnur*

ergibt 500 ml

Die zimmerwarme Milch in eine große Rührschüssel füllen. Den Essig oder Zitronensaft hinzufügen und gut verrühren.

Die Mischung 15 Minuten lang stehen lassen. Während dieser Zeit wird die Milch etwas dick werden und einen leicht säuerlichen Geschmack annehmen.

Die Buttermilch in einem sterilisierten Einmachglas, das mit einem Mull-/Käsetuch und einer Schnur verschlossen wurde, im Kühlschrank aufbewahren. Dort hält sie sich bis zu 1 Woche.

# BUTTERMILCH- BRATHÄHNCHEN

Wenn man eine Marinade aus Buttermilch zubereitet und Hähnchenschlegel damit umhüllt, bevor man sie frittiert, erhält man zartes und aromatisches Fleisch. Dieses durch und durch leckere Gericht hat das Zeug zum Lieblingsessen der ganzen Familie. Servieren Sie dazu z. B. einen knackigen Krautsalat.

2 Knoblauchzehen, zerdrückt  
1 daumengroßes Stück Ingwer,  
zerdrückt  
½ TL Chilipulver  
1 TL gehackte frische  
Thymianblättchen  
300 ml Buttermilch  
Salz und frisch gemahlener  
schwarzer Pfeffer  
8 Hähnchenschlegel  
200 g Mehl  
1 TL gemahlener Ingwer  
Sonnenblumenöl zum  
Frittieren  
4 Portionen

Für die Marinade den Knoblauch, den frischen Ingwer, das Chili, den Thymian und die Buttermilch in einer großen Schüssel vermischen. Mit Salz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer kräftig würzen.

Die Hähnchenschlegel in die Marinade geben und sorgfältig damit überziehen. Zugedeckt für 8 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.

In einer separaten Schüssel das Mehl mit dem gemahlene Ingwer vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Diese Mischung auf einen großen Teller geben.

Überschüssige Marinade von den Hähnchenteilen abtropfen lassen und sie gründlich in dem gewürzten Mehl wälzen.

So viel Öl in eine große und tiefe Pfanne füllen, dass es 2 cm hoch darin steht. Die Pfanne sehr heiß werden lassen. Überprüfen Sie die Temperatur des Öls, indem sie einen kleinen Brotwürfel in die Pfanne fallen lassen: Wenn er sehr schnell braun wird, ist das Öl heiß genug.

Die Hähnchenschlegel in die Pfanne geben (eventuell portionsweise, falls die Pfanne nicht für alle ausreicht) und ca. 15-20 Minuten braten, bis sie von allen Seiten schön goldbraun sind. Aus der Pfanne nehmen und das überschüssige Öl auf Küchenpapier oder einer anderen saugfähigen Oberfläche abtropfen lassen. Sofort servieren.

