

Zum Dahinschmelzen



Fondue ist das Schweizer Wohlfüh-essen schlechthin. Es ist variantenreich, verspielt, interaktiv – und kommt nicht ohne einen ordentlichen Schuss Kirsch aus.

Fondueessen mag nicht gerade corona-conform sein, zumindest nicht im großen Freundeskreis. Schließlich gabeln alle aus demselben Topf, pardon: Caquelon. Doch die Zeiten werden sich auch wieder ändern. Gleichwohl gibt es kaum etwas Gemütlicheres, als das gemeinsame Fondue. Und in der Familie kommt man sich ja auch sonst recht nah. Knuspriges Brot, der Duft des Käses, das Schnäpschen danach – und natürlich jenes darin. Denn in ein richtiges Fondue gehört Kirsch.

Die Zubereitung ist derweil unkompliziert und die Liste der Zutaten übersichtlich: Geriebener Käse, ein Schluck Weißwein, frischer Knoblauch, etwas Maisstärke für die Bindung, ein Spritzer

Zitronensaft und natürlich das Gläschen Kirsch, fertig ist die Käsemischung. Wobei Käse natürlich nicht gleich Käse ist: Der Klassiker unter den Fondues ist das Moitié-Moitié, auf gut Deutsch "halb-halb". Wer in der Schweiz von Fondue spricht, spricht von Moitié-Moitié.

Das bedeutet nicht halb Käse, halb Alkohol, sondern bezieht sich auf die Käsesorten. Bei einem Moitié-Moitié kommen je zur Hälfte Gruyère und Vacherin Fribourgois zum Zug. Und zubereitet wird es nicht in einem Topf, sondern im sogenannten Caquelon. Das kommt dann in die Tischmitte aufs Rechaud, das den Käse von unten befeuert.



Fondue Moitié-Moitié

(für 4 Personen)

- 1 Knoblauchzehe
- 3 dl Weißwein
- 3 TL Maisstärke
- 400 g Gruyère gerieben
- 400 g Vacherin gerieben
- 2 cl Kirsch
- 1 TL Zitronensaft
- 800 g Brot, in mundgerechten Würfeln

Zuerst mit der leicht zerdrückten Knoblauchzehe das Caquelon ausreiben. Wer es mag, kann dann den Knoblauch auch in kleine Stücke schneiden und im Fondue lassen. Weißwein und Maisstärke hinzufügen und auf der Herdplatte zum Kochen bringen. Käse langsam hinzufügen und bei kleiner Hitze unter ständigem Rühren schmelzen lassen. Kirsch begeben und nach Belieben pfeffern. Kurz bevor die Käsemasse zu blubbern beginnt, ist das Fondue bereit fürs Rechaud, noch den Spritzer Zitronensaft hinein: Mahlzeit.



Walliser Tomatenfondue

(für 4 Personen)

- 30 g Butter
- 1 Knoblauchzehe, halbiert
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 3 Tomaten, gewürfelt
- 500 g Raclette, gerieben
- 300 g Emmentaler, gerieben
- 2,5 dl Weißwein
- 4 TL Maisstärke
- 2 cl Kirsch
- 800 g Brot, in mundgerechten Würfeln



Butter im Caquelon schmelzen, Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch kurz darin andünsten und mit dem Weißwein ablöschen. Raclette und Emmentaler begeben und auf kleiner Hitze unter kräftigem Rühren aufkochen. Die Maisstärke im Kirsch auflösen, unterrühren, nach Belieben mit Pfeffer, Muskat und etwas Oregano abschmecken. Bon appétit.

Ein Fondue ist ein schweres Wohlfühlessen und das helvetische Soulfood schlechthin. Weil man das Gericht ja quasi gemeinsam am Tisch zubereitet. Weil es interaktiv ist und wärmt und immer ein Gläschen Schnaps dazugehört – im Käse, aber auch zum Käse. Tee eignet sich übrigens auch sehr gut.

Der Kirsch lässt sich übrigens gut durch Birne oder auch Zwetschge ersetzen, und es lohnt sich, anstatt Brotwürfel kleine, gargekochte Kartoffeln in den Käse zu tauchen. Oder

noch besser: Brot und Kartoffeln. Servieren Sie Schälchen mit eingelegten Gurken und Zwiebeln oder eine Platte mit Rohschinken. Verfeinern Sie Ihr Fondue mit Steinpilzen oder befeuern Sie es mit Chiliflocken.

Übrigens: Das Beste bei einem Fondue ist stets die Kruste, die sich beim Fondueessen unweigerlich bildet: die sogenannte Großmutter. Wenn das Caquelon leer ist, kommt sie zum Vorschein. Manche teilen sie brüderlich untereinander auf, andere rangeln darum.

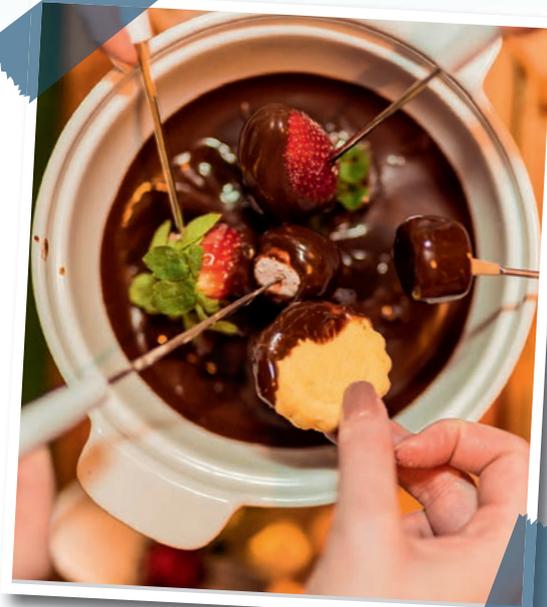
Fondue ist auch eine verspielte Mahlzeit. Früher oder später kommt der oder dem Ersten ein Brotwürfel im Käse abhanden, und das darf – Augenzwinkern – natürlich nicht "ungesüht" bleiben. "Asterix bei den Schweizern" führt humorvoll vor, was alles möglich ist ... Ziviler als das dort vorgeführte Bad im kalten Genfer See ist ein Gläschen Kirsch als "Strafe". Dieses begleitet auch den Nachttisch, bei dem wir beim Fondue bleiben. Doch jetzt wird es schokoladig.



Schoggi-Fondue

(für 4 Personen)

- 100 g dunkle Schokolade, gehackt
- 100 g Milkschokolade, gehackt
- 160 ml Crème double, Doppelrahm, Sahne
- Frische Früchte wie Ananas, Äpfel, Birnen, Erdbeeren, Trauben



Früchte waschen, die großen wie Äpfel und Ananas in mundgerechte Stücke schneiden. Kuchenreste in Würfel schneiden, Marshmallows halbieren, jeweils in Schüsseln füllen. Crème double, Doppelrahm, und Sahne in einem Topf erhitzen, bis sie zu kochen beginnt. Vom Herd nehmen, die gehackte Schokolade begeben und einrühren, bis sie vollkommen geschmolzen ist. Im Topf oder einem Fondue-Caquelon servieren. Wer will, kann auch hier ein Destillat, etwa einen Schuss Himbeergeist hinzufügen.

Text: Lucas Huber/Switzerland Cheese Marketing AG

Bilder: Switzerland Cheese Marketing AG, Igor Aleks/Shutterstock.com (Hintergrund), Beskova Ekaterina/Shutterstock.com (Illustrationen), OKMG/Shutterstock.com (Schokofondue)



Innovative Destillationstechnik



arnold holstein

Arnold Holstein GmbH · Brennereianlagen
88677 Markdorf · Tel. 07544 9528-0
www.obstverarbeitung-holstein.de
info@a-holstein.de · www.a-holstein.de

**Wir wünschen Ihnen frohe Weihnachten
und ein gesundes neues Jahr!**

