

DER VÄSTERBOTTENSOST®



Der Västerbottensost® ist Schwedens beliebtester Käse. Diesen Klassiker umgibt ein Geheimnis. Er wird seit 1872 nur in einer kleinen Molkerei in seiner Heimatstadt Burträsk hergestellt und reift mind. 14 Monate. Sein Geschmack ist einzigartig und charakteristisch: pikant-fruchtig.

Der Käsemeister vor Ort Thomas Rudin beschreibt ihn wie folgt: "Die Schärfe tritt zum Vorschein, wenn der bittere Geschmack und die milchige Süße des Käses perfekt aufeinander abgestimmt sind. Es ist geradezu, als hätte der Käse seinen eigenen Willen. Sein Geschmack überwindet jeden Widerstand."

Als kulinarischer Höhepunkt wird Västerbottensost® auf Brot ebenso geschätzt wie zum Kochen oder auf der Käseplatte. Västerbottensost® ist seit 1990 königlicher Hoflieferant des schwedischen Königshauses.

Testen Sie selbst!



VÄSTERBOTTENSOST®

LIEBLINGS-REZEPTE SOMMER



/vasterbottensost

Exkl. Importeur von Normmejerier, Schweden:
DMNOR GMBH | www.dm-nor.de



Circa 4 Personen

CREMIGER KARTOFFELSATAT MIT VÄSTERBOTTENSOST® KÄSE KRÄMIG POTATISSALLAD MED VÄSTERBOTTENSOST®

600g frische Kartoffeln
200g grüner Spargel
6 Radieschen in Scheiben
½ rote Zwiebel in dünnen Scheiben
3 EL Kapern
etwas Kerbel oder Schnittlauch
feingehackt
300 ml türkischer/griechischer Joghurt
150g Västerbottensost® in
kleine Würfel geschnitten
Salz und weisser Pfeffer

UND SO WIRD'S GEMACHT:

Kartoffeln leicht gesalzen weichkochen, abkühlen lassen. Kartoffeln pellen und in kleinere Stückchen schneiden. Den Spargel in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Leicht gesalzenes Wasser aufkochen und den Spargel blanchieren bis er weich ist (ca. 1 Min. im Wasser lassen), dann in eiskaltes Wasser legen. Alle Zutaten in einer grossen Schale mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Servieren bei Zimmertemperatur.

Circa 4 Personen, Ofen 200° C (Umluft 175° C)

VÄSTERBOTTENSOST® PIE MIT SPINAT VÄSTERBOTTENSOSTPAJ MED SPENAT

PIETEIG

175g Butter, gewürfelt
250g Weizenmehl
150g Vollkorn-Mehl
1 – 2 EL kaltes Wasser
1 Ei zum Einstreichen

FÜLLUNG

200g frischer Spinat
1 kl. Lauchzwiebel in Scheiben
2 Knoblauchzehen feingehackt
abgeriebene Zitronenschale
(1 Zitrone)
300g Västerbottensost® gerieben
3 Eier
150 ml saure Sahne
150 ml Milch
Öl, Salz und Pfeffer

ZUM SERVIEREN

400g Räucherlachs

UND SO WIRD'S GEMACHT:

Pieteig: Butter und Mehl zu einer krümeligen Masse mischen, Wasser zugeben und den Teig kneten bis er glatt ist. Dann in die Backform (ca. 25 cm Ø) drücken. 15 Min. in das Gefrierfach stellen. Den Boden mit dem aufgeschlagenen Ei einstreichen. Die Kanten mit Alufolie abdecken und das Ganze ca. 10 Min. im Ofen vorbacken. Die Folie abnehmen.

Füllung: Spinat in Öl anbraten bis er sich rollt. Die Lauchzwiebel und den Knoblauch dazugeben und noch 2 Minuten braten und rühren. Den Topf vom Herd nehmen und die abgeriebene Zitronenschale darüber geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Spinatfüllung und 200g Västerbottensost® auf dem vorgebackenen Pieboden verteilen. Milch, saure Sahne, Eier und Salz mixen, auf den Pie geben und 100g Västerbottensost® darüber streuen. Im unteren Teil des Backofens ca. 25–30 Minuten backen bis der Pie fest geworden ist, danach gut ruhen lassen.

Mit Räucherlachs dekoriert servieren.

