

Montasiokörbchen

Cestini di Montasio

In der Trattoria „Da Mario“ in Prepotto lernten wir vor vielen Jahren erstmals Käsekörbchen kennen. Immer wieder stößt man in der friulanischen Küche auf solche Körbchen. Der Montasio stammt von dem gleichnamigen Hochplateau zu Füßen des über 2700 Meter hohen Jof di Montasio, nahe dem Sella Nevea südöstlich von Tarvis. Inzwischen wird dieser Käse aber an verschiedensten Produktionsstätten des Friaul und auch des Veneto erzeugt, entsprechend der Regeln des „Consortio per la Tutela del Formaggio Montasio“. Montasio fresco ist drei bis vier Monate gereift, Montasio Mezzano fünf bis zehn Monate, der Stagionato mehr als zehn Monate und der Stravecchio mindestens 18 Monate.

Zutaten

für 4 Körbchen

**ca. 200–250 g Montasio
(3 Monate gereift)**

Weinempfehlung

Friulano

Chardonnay barrique

Zubereitung

Den Montasio reiben, mit dem Käse auf einem Stück Backpapier einen etwa zwei Millimeter dicken Kreis von etwa 12–13 cm Durchmesser bilden, das Backpapier vorsichtig in die Mikrowelle heben. Den Käse bei 600 Watt etwa eineinhalb Minuten lang zum Schmelzen bringen (Achtung: Dabei zuschauen, und wenn der Käse rascher schmilzt und Farbe bekommt, vorher stoppen; wenn er länger braucht, ein paar Sekunden dazugeben).

Dann das Backpapier mit dem geschmolzenen Käse rasch über ein verkehrt aufgestelltes Salat- oder Kompottschüsselchen legen, andrücken, sodass die Körbchenform entsteht und das Papier vorsichtig ablösen. Ein paar Minuten auskühlen lassen. Dann lässt sich das Käsekörbchen abnehmen und behält die Form. Das Schmelzen geht natürlich auch in einer beschichteten Pfanne.

Diese Montasiokörbchen kann man nun mit jedem Salat oder auch mit Risotto, einer Pasta etc. befüllen und als „primo piatto“ servieren. Das sieht edel aus. Aber Vorsicht: Das heiße Risotto oder die Pasta erst ganz kurz vor dem Servieren einfüllen, sonst wird der Käse wieder weich und verliert die Form.

Variante: Anstatt ihn über ein Schüsselchen zu stürzen, kann man den geschmolzenen Käse, wenn er schon leicht ausgekühlt ist, wie ein Taschentuch zusammenknautschen. Solche Stücke lassen sich dann gut vor dem Antipasto als Appetithappen servieren. Man bricht einfach Stückchen davon ab und schnabuliert sie.