



Der Langres-Käse hat seinen Charakter im Lauf der Jahrhunderte geschmiedet

Der Langres ist nicht nur auf Käseplatten ein Muss, sondern eignet sich auch hervorragend für zahlreiche kulinarische Zubereitungen. Dank seines charakteristischen, vollmundigen Geschmacks stellt er eine erstklassige Zutat für Rezepte mit unvergleichlichem Aroma dar. Egal zu welcher Tageszeit, der Langres wird den Gaumen aller Feinschmecker beeindrucken!



Rezeptbuchlein www.fromagedelangres.com



Den Langres-Käse kennen und schätzen lernen

Fabrikationsgeheimnisse

Der Langres ist ein ausschließlich aus Kuhmilch hergestellter Käse von Käsehefen, die im Gebiet der kontrollierten Ursprungsbezeichnung aufgezogen wurden. Seine Reifung durch aufeinanderfolgendes Bräunern im Keller dauert je nach Größe 15 bis 21 Tage, wobei der Langres-Käse während dieses Zeitraums niemals umgedreht wird, im Gegensatz zu anderen Käsesorten. Dabei erlangt er im Lauf der Zeit seine so ausgeprägte hohle Form: Man spricht von der Fontaine. Seine Farbe variiert zwischen hellgelb und rotbraun, wobei eventuell ein leichter weißer Flaum auftreten kann.

Tipps zum Kosten

Es handelt sich um eine jahrhundertealte Tradition. Um die charakteristische Reifung zu erlangen, wird Alkohol in die Fontaine des Langres gegossen, der anschließend mehrere Wochen lang im Keller verbleiben kann. Marc de Bourgogne oder Champagner, Sie haben die Wahl. Zu einem Langres-Käse passt hervorragend ein Chardonnay oder ein Pinot.



Der Langres-Käse steht zu seiner Herkunft



Kontrollierte Ursprungsbezeichnung "Langres"



www.fromagedelangres.com



Profiteroles

Windbeutel mit Langres-K se

Präsentationsbild, Fotos unverändert.

Zutaten

- 2 Langres-K se (2 X 200 g)
- 1 Schalotte (ca. 50 g)
- 50 g Butter
- 1 Glas Chardonnay du Muid Montsaugonnais (oder ein trockener Weißwein)
- 10 cl H nberbouillon
- 10 cl fl ssige Sahne
- 1 Teel ffel Speisest rke
- 12 f lberite Windbeutel.

Rezept von Jo l Bourrier
 Restaurant L'Auberge des Voiliers
 Lac de la Liez - 52200 Langres
 Tel. +33 (0)3 25 87 05 74
 Fax +33 (0)3 25 87 24 22
 www.hotel-voiliers.com

■ Die Schalotte fein hacken. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotte darin anbraten. Durch Hinzuf gen des Weißweins abl schen. Auf dem Herd lassen und eindicken. Die H nberbouillon hinzuf gen und eine Viertelstunde lang bei geringer Hitze garen. Einen Langres-K se in große St cke schneiden und in der Bouillon schmelzen lassen, dabei mit einem Holz ffel umr hren.

■ Die Windbeutel aufschneiden und mit dem zweiten Langres f llen, den Sie in 12 St cke unterteilt haben. Die obere H lfte wieder aufsetzen und die Windbeutel in den Ofen geben (Thermostat 6, 180 °C) 5 bis 8 Minuten, bis der K se geschmolzen ist.

Das zuvor in der Sahne aufgel ste Mehl hinzuf gen und mit Hilfe eines Schneebesens r hren, bis eine glatte, gl nzende Sauce entsteht. Im Wasserbad warm halten.

■ Dazu einen Salat Ihrer Wahl oder Bratkartoffeln mit Speck servieren.



Alkoholverbrauch schätzl. Ihrer Gemischnit., trinken Sie mäßig!

- Chardonnay du Muid Montsaugonnais
- Pinot gris de Coiffy



Chausson

Gefl geltasche mit Langres-K se

Präsentationsbild, Fotos unverändert.

Rezept von Philippe Wein
 Traiteur Le Noisetier
 14, rue Jean Roussat
 52200 Langres
 Tel. +33 (0)3 25 87 53 07
 Fax +33 (0)3 25 90 87 65

sorgf ltig umr hren, bis der Langres-K se vollst ndig geschmolzen ist. Die Creme hinzuf gen und eindicken lassen.



■ Die Gefl geltasche auf einen Teller legen und die hei e Sauce dar bergie e en.



Alkoholverbrauch schätzl. Ihrer Gemischnit., trinken Sie mäßig!

- Clos des Langres

Zutaten

- 150 g Langres-K se
- 1 Gefl gelschnitzel
- 1/2 Scheibe Schinken
- Paniermehl
- Ei zum Panieren
- 40 cl Sahne
- Salz und Pfeffer

■ Ein sehr d nnes Gefl getschnitzel nehmen. In der Mitte eine halbe Scheibe Schinken mit einem großen St ck Langres positionieren. Das Schnitzel zusammenklappen und mit Eigelb bestreichen, dann im Paniermehl wenden. In einer Pfanne etwas Butter und l erhitzen. Die Gefl geltasche bei geringer Hitze 10 Min auf jeder Seite braten.

■ In einem Topf den restlichen K se mit etwas Wasser, Salz und Pfeffer mischen. Bei geringer Hitze erw rmen, und dabei



Croustillant

mit Langres-K se

Präsentationsbild, Fotos unverändert.

Rezept von Isabelle Jehle
 H tel-Restaurant Le Parc
 1, place Moreau
 52210 Arc-en-Barrois
 Tel.: +33 (0)3 25 02 53 07
 Fax: +33 (0)3 25 02 42 84
 E-mail : hotel.duparc@wanadoo.fr

Zutaten

- 1/2 Langres (klein)
- 1 Bricketeigblatt
- Oliven ln K mmel



■ Das Bricketeigblatt halbieren und mit Hilfe eines Pinsels mit l bestreichen. Mit K mmel bestreuen. In der Mitte jedes Teigblatts ein St ck Langres-K se positionieren. Das Bricketeigblatt um den K se schlagen und in eine leicht gefettete Form mit Antihafbeschichtung geben. Bei 220 °C ein paar Minuten lang in den Ofen geben, bis die Bl tter goldgelb gebacken sind.

■ Auf einem Salatbett servieren.

- Weißer Chardonnay aus dem Jura



Alkoholverbrauch schätzl. Ihrer Gemischnit., trinken Sie mäßig!



Fondue

der Champagne mit Langres-K se

Präsentationsbild, Fotos unverändert.

Rezept von Beno t Chevalier
 Restaurant L'Arcombelle
 25, avenue Lierneux
 52140 Montigny-le-Roi
 Tel.: +33 (0)3 25 90 30 18
 Fax: +33 (0)3 25 90 71 80
 E-mail : hotel.moderne52@wanadoo.fr

■ Den K se mit dem Weißwein und der Sahne schmelzen lassen. Alles gut vermischen. Das Fondue mit Maizena binden.

■ In einem Fonduetopf servieren.



- Coiffy blanc Chardonnay

Alkoholverbrauch schätzl. Ihrer Gemischnit., trinken Sie mäßig!

Zutaten

- 3 kg Langres-K se
- 1 kg Chource-K se
- 1,5 Liter fl ssige Sahne
- 0,5 Liter Coiffy Blanc Chardonnay
- Eine Prise gemahlener weißer Pfeffer



Weitere Rezepte finden Sie bei www.fromagedelangres.com