



Neue Rezepte zum Verlieben.



Kreatives Kochen mit dem GLARNER SCHABZIGER® 2005.



**Kuhmilch in ihrer schönsten Form.** Wer das Natürliche und Gesunde mag, liegt mit dem GLARNER SCHABZIGER® genau richtig. Seit Jahrhunderten wird der nahezu fettfreie Käse nach der gleichen Rezeptur hergestellt. Dazu gehören: entrahmte Kuhmilch, etwas Salz und kostbarer Zigerklee. Als aromatisches, würziges und rezentes Original hat der GLARNER SCHABZIGER® viele Liebhaber, die ihn zum Reiben, Streichen, Würzen und Dippen geniessen. Kreative Köche auf der ganzen Welt schätzen ihn als leichte Zutat oder als rassiges Gewürz für besondere Kreationen. Einzigartig ist aber nicht nur sein Geschmack: auch die konische Form des «Zigerstöggli» hat sich seit Jahrhunderten nicht verändert. Allen, die es lieber etwas milder mögen, steht er auch als GLARNER SCHABZIGER BUTTER® zur Verfügung. Und neu gibt's ihn jetzt auch als GLARNER SCHABZIGER GERIEBEN® im Streuer für die Küche und auf den Tisch.



**Gut Ding will Weile haben.** Wie bekommt der GLARNER SCHABZIGER® eigentlich seinen unverwechselbaren Geschmack? Noch heute wird der Schabziger nach dem gleichen Prinzip hergestellt wie vor tausend Jahren. Die frische, entrahmte Kuhmilch aus der Glarner Bergwelt wird auf über 90 Grad Celsius erhitzt. Mit viel Geduld wird langsam die Milchsäurekultur (Sauer oder Etscher) eingerührt, die Milch scheidet in Ziger, der das ganze Eiweiss enthält, und in Schotte. Der frische Ziger lässt in flachen Becken Schotte ab und kühlt aus, bevor er im Gärbehälter eine erste Reifung während vier bis zwölf Wochen durchläuft. Dieser Rohziger wird anschliessend zerrieben, mit Salz vermischt und zur weiteren Reifung während drei bis acht Monaten in Silos eingelagert! Erst jetzt kommt der kostbare Zigerklee dazu, der dem GLARNER SCHABZIGER® seine grüne Farbe und den unverkennbaren Geschmack verleiht.

# Glarner Risottosuppe

## ZUTATEN

20 g getrocknete Steinpilze  
10 g Butter  
40 g Vialone Reis  
40 g Schabziger, gerieben  
1.2 l Rindsbouillon  
1 dl Rahm, geschlagen  
1 Eigelb  
1 EL Kerbelblättchen  
oder gehackte Petersilie  
Salz, Pfeffer, Muskat

**Zubereitung:** Die Steinpilze einige Stunden in kaltem Wasser einweichen. Absieben. Dabei 1 dl der Flüssigkeit auffangen und beiseite stellen. Eingeweichte Steinpilze halbieren, unter fließendem Wasser waschen und abtropfen lassen. Die Steinpilze, den Reis und den Schabziger in Butter kurz andünsten. Die Bouillon dazugeben und 20 Minuten köcheln lassen. Das Steinpilz-Wasser nochmals sieben und dazugeben. Das Eigelb mit dem Schlagrahm mischen und mit dem Schwingbesen unter die Suppe ziehen. Achtung: Die Suppe darf nicht mehr kochen! Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, auf vorgewärmten Tellern oder in Suppentassen anrichten und mit Kerbelblättchen (oder Petersilie) garnieren.



*Etwas Würze braucht es im Leben – genau wie in der kreativen Küche. Deshalb setzen erfahrene Köchinnen und Köche wie Jürg Weber, Patron und Gastgeber im Hotel-Restaurant Schwert in Netstal (15 Gault-millau-Punkte), den Glarner Schabziger gern und häufig ein.*



# Zanderfilet im Kartoffel- mantel auf Schabziger- Sabayon

## ZUTATEN

### **Zander:**

600 g Zanderfilet mit Haut  
300 g Kartoffeln  
20 g Mehl  
50 g Butter  
10 g Olivenöl  
Salz, Pfeffer, Thymianblättchen

### **Schabziger-Sabayon:**

2 Eigelb  
1 Ei  
1 dl Weisswein (Riesling)  
30 g Schabziger, gerieben  
einige Tropfen Zitronensaft  
Salz und Pfeffer

**Zubereitung – Zander:** Zanderfilet von etwaigen Gräten befreien. Kartoffeln waschen, schälen und in gleichmässig dünne Streifen oder Stäbchen schneiden. Gut abtrocknen! Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Die Zanderfilets mit Salz und Pfeffer würzen und im Mehl wenden. Die Filets auf der Hautseite – nicht zu dick! – mit den vorbereiteten Kartoffeln belegen. Butter und Olivenöl in einer Teflonpfanne erhitzen. Die Fischfilets darin (mit der belegten Seite nach unten) bei mittlerer Hitze langsam goldgelb braten. Nicht wenden! Wird die Oberfläche weiss, ist der Zander gar.  
**Sabayon:** Eigelb, Ei, Schabziger, Weisswein und ein paar Tropfen Zitronensaft im Wasserbad bei 70° C aufschlagen, bis die Masse luftig, geschmeidig und fest ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sabayon auf vorgewärmte Teller verteilen und die Zanderfilets sorgfältig darauf legen.

## ZUTATEN

### **Backhendl:**

4 Pouletbrüstchen ohne Haut  
Salz und Pfeffer  
20 g Mehl  
2 Eier  
20 g Parmesan  
oder Sbrinz, gerieben  
50 g Schabziger, gerieben  
2 EL Rahm, geschlagen  
150 g Paniermehl  
200 g Bratfett

### **Gurkensalat:**

1 Gurke  
100 g Sauerrahm  
20 g Schnittlauch  
1 EL Olivenöl  
2 KL Weisswein-Essig  
Salz, Pfeffer, Chili



## Schabziger Backhendl

**Zubereitung – Backhendl:** Die Pouletbrüstchen würzen und im Mehl wenden. Eier, Parmesan, Schabziger und Rahm gut mischen. Die Pouletbrüstchen darin und dann im Paniermehl wenden. Das Fett erhitzen und die Pouletbrüstchen goldgelb braten. Das dauert bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten. **Gurkensalat:** Gurke schälen, entkernen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Sauerrahm, Schnittlauch, Olivenöl und Essig gut mischen. Die Gurkenscheiben darin wenden. Würzen und abschmecken.



## ZUTATEN

80 g Schabziger, gerieben  
100 g Mehl  
5 EL Milch  
1 Ei, verquirlt  
Salz, Muskat  
150 g rohe Kartoffeln,  
geschält, geraffelt, gewässert  
und danach gut ausgedrückt  
16 Tranchen Mostbröckli  
16 Apfelschnitze, geschält  
2 EL Butter

## Schabziger- Pizokel mit Mostbröckli und Apfel- schnitzen

**Zubereitung:** Schabziger, Mehl, Milch und Ei zu einem geschmeidigen Teig rühren. Mit Salz und wenig Muskat würzen. Die Kartoffeln darunter mischen. Nach Belieben nachwürzen und die Teigmasse eine halbe Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen. In einer grossen Pfanne Salzwasser aufkochen. Pizokelmasse von einem Brett in das siedende Wasser schaben. Sobald die Pizokel an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen. Die Apfelschnitze in einer Bratpfanne in Butter kurz glasieren. Mostbröckli-Scheiben in feine Streifen schneiden. Die Pizokel in Butter schwenken und die Apfelschnitzchen und Mostbröckli-Streifen darunter ziehen. Sofort servieren.

## Salatsaucen mit Schabziger

### ZUTATEN VINAIGRETTE

1 kleine Knoblauchzehe, gehackt  
20 g Zwiebeln, fein gehackt  
1 EL Senf  
8 EL Olivenöl  
2 EL Rotweinessig  
1 EL Balsamico Essig  
2 EL Schabziger, gerieben  
2 EL Vollrahm  
Salz und Pfeffer

**Zubereitung Vinaigrette:** Alle Zutaten in einem Becher gut mixen bis eine homogene, sämige Salatsauce entsteht. Abschmecken.

**Tipps:** Will man die Sauce verdünnen, mixt man lauwarmes Wasser darunter. Zu Tisch nach Belieben geriebenen Schabziger über den Salat streuen.



### GEBUNDENE SAUCE

Diese Sauce lässt sich sehr gut in grösseren Mengen zubereiten, denn sie hält sich im Kühlschrank problemlos während mehreren Wochen. **Schritt 1:** 1 kleine, gehackte Knoblauchzehe, 1 gestrichener EL Senf, 1 dl Milch, 2 EL geriebener Schabziger, 1 Prise Salz und wenig Pfeffer. Diese Zutaten zusammen aufkochen. **Schritt 2:** 1 KL Maizena in wenig kalter Milch auflösen. Zugeben und alles zusammen nochmals aufkochen. **Schritt 3:** Die Sauce vom Herd nehmen und mit dem Mixer rühren – bis sie nur noch lauwarm ist. Zuerst 1 dl Raps- oder Sonnenblumenöl und dann 0.5 dl Kräuter-Essig darunter mixen. Abschmecken. Rezept für ca. 2.5 dl Sauce (4 Portionen).



**Neu: Der fettarme Streukäse.**

GLARNER SCHABZIGER GERIEBEN® lässt sich grenzenlos und fettarm einsetzen zum Würzen, Abschmecken oder Streuen. Oder aber mit Butter mischen und als Aufstrich oder Beilage verwenden.

- Streuen über Teigwaren, Polenta, Reis
- Einarbeiten in Teig für Teigwaren, Spätzli
- Streichen vermischt mit Butter, Quark
- Würzen und abschmecken von gebundenen Suppen und Salatsaucen, Vinaigrette, Panaden (Brotkruste, Paniermehl), Marinaden, Teigwarensaucen, Kalt- und Dip-Saucen, Saucen zu Fleisch und Fisch



**Der mit dem gewissen Extra.**

GLARNER SCHABZIGER BUTTER®: grenzenlos einsetzen als Aufstrich oder zum Abschmecken von Gerichten aller Art.

- Apéro: direkt auf Brötchen, Crackers, Pumpernickel streichen und mit Früchten, Gemüse und Trockenfleisch garnieren
- Saucen: Basis zusammen mit Quark, Halbrahm, Mayonnaise für Kalt-, Dip- und Warm-Saucen, Kräuterbutter, Mousse
- Beilage: «Gschweltri»
- Abschmecken: anstelle Butter in Kartoffelstock, Risotto, Polenta, Teigwaren



**GESKA AG. GLARNER SCHABZIGER®**

Ygrubenstrasse 9. Postfach. CH-8750 Glarus

Tel. +41 (0)55 640 17 34, Fax +41 (0)55 640 75 19

internet: [www.schabziger.ch](http://www.schabziger.ch). [info@geska.ch](mailto:info@geska.ch)