
Alles Ziege!
KÖSTLICHE REZEPTE MIT PRÉSIDENT SAINTE MAURE
PRÉSIDENT

Inhaltsverzeichnis



5 | Vorwort
6 | Président – eine französische Genussmarke mit Tradition!
9 | Président Sainte Maure – Ziegenkäsegenuss par excellence!
10 | Sainte Maure liebt ...

VORSPEISEN

15 | Gemüsesalat mit Walnüssen
16 | Friséesalat mit Granatapfelkernen
19 | Wildkräutersalat mit Chia-Samen
21 | Bunte Salatvariation
22 | Ziegenweichkäse-Päckchen
25 | Gefüllte Provence-Tomaten
26 | Ziegenweichkäse mit Kräuterkruste

HAUPTGERICHTE

29 | Gebackener Ziegenweichkäse
30 | Flammkuchen mit Basilikum
33 | Burger mit Tomaten-Salsa
34 | Ziegenweichkäse im Speckmantel
37 | Französischer Kartoffelauflauf
38 | Paprika-Risotto mit Käse-Spießchen
41 | Bandnudeln mit Pilzragout
42 | Überbackene Lammkoteletts
45 | Mittelmeer-Gemüsepizza
47 | Grünes Spargel-Omelett

FINGERFOOD & SNACKS

49 | Crostini mit Brunnenkresse
50 | Tartelettes mit Tapenade
53 | Mini-Paprikaschoten
54 | Knuspersticks mit Kräuter-Mix
57 | Zwiebelkuchen-Häppchen
58 | Ziegenweichkäse-Cracker
61 | Geröstetes Bauernbrot mit Feigen
63 | Sandwich mit Honigäpfeln und Schinken

64 | Impressum











Alles Ziege!

Köstliche Rezepte mit Président Sainte Maure

Die Marke Président ist mit ihren vielen französischen Käse-, Butter- und Crème-fraîche-Spezialitäten nicht nur hierzulande, sondern bei Genießern auf der ganzen Welt beliebt. Eine besondere Feinschmecker-Spezialität im Sortiment von Président ist die Ziegenweichkäserolle Sainte Maure, die in der Region Poitou-Charentes im Herzen Frankreichs hergestellt wird. Mit ihrem charakteristischen Ziegenkäse-Geschmack und ihrer zart-schmelzenden Konsistenz lässt sie die Herzen aller Ziegenkäse-Liebhaber höher schlagen.

Die Ziegenweichkäserolle ist zugleich der Klassiker unter den französischen Ziegenweichkäsen. Sie ist nicht nur pur auf Brot ein Genuss, sondern lässt sich auch sehr vielseitig in der modernen Küche verwenden. Ob schnelle Vorspeisen, raffinierte Hauptgerichte, verführerische, kleine Snacks und Fingerfood – mit der beliebten Ziegenweichkäse-Spezialität können Sie leidenschaftlich gut kochen und sich und Ihre Gäste mit ausgefallenen, leckeren Rezepten verwöhnen.

Mit diesem Buch möchten wir Sie inspirieren und einladen, den einzigartigen Geschmack von Président Sainte Maure in 25 ausgefallenen, köstlichen Rezepten zu entdecken. Dabei erfahren Sie nebenbei auch noch einiges Wissenswertes über die Marke Président, den Käse Président Sainte Maure und seine perfekten »Food-Partner«.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Lesen, Nachkochen und Genießen!

Ihr Président-Team

Président – eine französische Genussmarke mit Tradition!

Die Geschichte unseres Hauses beginnt vor mehr als 80 Jahren am 19. Oktober 1933 mit der Gründung einer kleinen Molkerei im französischen Laval, das in der Region Pays de la Loire liegt.

Am ersten Tag werden hier aus 35 Litern Milch 17 Camemberts hergestellt und unter dem Namen »Le Petit Lavallois« verkauft.

Der Käse erfreut sich schnell großer Beliebtheit. Neben Camemberts werden schon kurze Zeit später weitere Produkte wie Frischkäse und Butter hergestellt. Bereits 1950 zählt die Molkerei 30 Mitarbeiter und verarbeitet jeden Tag 10.000 Liter Milch. Die Käse- und Butterspezialitäten genießen in Frankreich bald einen hervorragenden Ruf und werden regelmäßig bei Produktwettbewerben für ihre exzellente Qualität ausgezeichnet.

Erst im Jahre 1968 erblickt die Marke »Président« das Licht der Welt, um der dynamischen Entwicklung des Unternehmens und der Expansion der Produkte in andere Länder Rechnung zu tragen. Das Markenlogo, das in den edlen Farben Gold, Rot und Schwarz gehalten ist, enthält die Wappen der beiden Regionen Normandie und Bretagne, in denen die Produkte damals produziert wurden.

Heute wird die französische Traditionsmarke Président von Genießern in aller Welt für ihr vielseitiges Angebot an Käse-, Butter- und Crème-fraîche-Spezialitäten geschätzt. Raffinierte Rezepturen, die langjährige Erfahrung der Président-Käsemeister und ein ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein sind die Grundpfeiler des weltweiten Erfolgs von Président.











Sainte Maure liebt …









… Nüsse, Kerne und Samen

Von knusprig gerösteten Pinienkernen bis hin zu angesagten Super-Food-Chia-Samen: Als Topping machen sie jedes Ziegenkäsegericht zu einem Feinschmecker-Hit. Hier darf experimentiert und ausprobiert werden – denn für Nüsse und Co. ist Sainte Maure immer zu haben.





… Olivenöl

Feines, kalt gepresstes Olivenöl verströmt den Duft von Sommer und Sonne – und sein mediterraner fruchtiger, leicht herber Geschmack passt einfach ideal zum herrlich würzigen Ziegenkäsegeschmack von Sainte Maure.





… Kräuter

Die ätherischen Öle von gartenfrischen Kräutern wie Basilikum, Kerbel, Thymian, Rosmarin, Minze, Petersilie, Portulak, Estragon oder Brunnenkresse sind wie geschaffen, um den feinwürzigen Ziegenkäsegeschmack voll zur Geltung zu bringen. Und außerdem steht das »frische Grün« dem eleganten weißen Sainte Maure auch optisch bestens zu Gesicht.

VORSPEISEN

mit Président Sainte Maure



Gemüsesalat mit Walnüssen

Für 4 Personen:
1 Kohlrabi (ca. 300 g) | 300 g Knollensellerie
2 Äpfel (ca. 300 g) | 2 Bund Rucola
1 rote Zwiebel | 2 EL Walnussöl
3 EL Olivenöl | 4 EL frisch gepresster Zitronensaft | 4 EL frisch gepresster Orangensaft
1 ½ EL Honig | Salz, Pfeffer
200 g Président Sainte Maure
4 EL grob gehackte Walnusskerne
4 EL getrocknete Cranberrys

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Nährwertangaben pro Portion: 440 kcal, 13,8 g Eiweiß, 29 g Fett, 29,5 g Kohlenhydrate (2,5 BE)

1 Kohlrabi und Sellerie schälen, Äpfel schälen, halbieren, Stielansätze und Kerngehäuse entfernen. Gemüse und Äpfel auf einer Gemüsereibe grob raspeln (alternativ mit einem Spiralschneider in »Gemüse-Apfel-Nudeln« schneiden). Rucola putzen, waschen und trocken schleudern. Zwiebel schälen und quer in feine Ringe schneiden.

2 Walnussöl mit Olivenöl, Zitronensaft, Orangensaft und Honig vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüse-Apfel-Nudeln, Rucola und Zwiebelringe mit dem Dressing vermischen und auf Teller verteilen.

3 Die Rinde von Président Sainte Maure dünn abschneiden und den Käse fein würfeln. Salat mit dem Käse, den Walnusskernen und den Cranberrys anrichten und servieren.

TIPP
Spiralschneider bekommen Sie in gut sortierten Haushaltswarengeschäften oder im Internet.

Friséesalat mit Granatapfelkernen

Für 4 Personen:
1 großer Kopf Friséesalat | 2 Knoblauchzehen
4 Frühlingszwiebeln | 4 EL Rotweinessig
1 EL Portwein | 6 EL Gemüsebrühe
10 EL Olivenöl | 4 EL Lavendelhonig
Salz, Pfeffer | 200 g Président Sainte Maure
100 g Paniermehl | 8 EL Granatapfelkerne
4 EL geröstete Pinienkerne

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Nährwertangaben pro Portion: 419 kcal, 16 g Eiweiß, 21 g Fett, 40 g Kohlenhydrate (3,5 BE)

1 Friséesalat putzen, waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke zerteilen.

2 Knoblauchzehen schälen und fein hacken, Frühlingszwiebeln putzen, waschen und schräg in feine Ringe schneiden. Beides mit Rotweinessig, Portwein, Gemüsebrühe, 4 EL Olivenöl und Lavendelhonig vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Président Sainte Maure in gleich große Scheiben schneiden, 4 EL Olivenöl auf einen Teller geben und Paniermehl auf einem zweiten Teller verteilen.

4 Käsescheiben zuerst im Öl, dann im Paniermehl wenden. Restliches Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, panierten Käse zugeben und von jeder Seite 2-3 Minuten braten.

5 Salat mit dem Dressing vermischen, auf Teller verteilen und mit Granatapfelkernen, Pinienkernen und den gebratenen Ziegenweichkäse-Talern dekorativ anrichten.

TIPP
Lavendelhonig gibt dem Dressing eine besonders feine französische Note – Sie können aber auch jeden anderen Honig verwenden.



HAUPTGERICHTE

mit Président Sainte Maure



Gebackener Ziegenweichkäse

Für 4 Personen:
400 g Stängelkohl (siehe Tipp)
Salz | 4 Nektarinen | 4 EL Butter
8 EL frisch gepresster Orangensaft
4 EL frisch gepresster Zitronensaft
1 TL fein abgeriebene Bio-Orangenschale
2 EL Honig | 200 g Président Sainte Maure
8 EL Olivenöl | 100 g gemahlene Mandeln
Meersalz | grob gemahlener Pfeffer

Zubereitungszeit: 25-30 Minuten

Nährwertangaben pro Portion: 691 kcal, 19,2 g Eiweiß, 54, 7 g Fett, 31 g Kohlenhydrate (2,5 BE)

1 Stängelkohl putzen, waschen und in reichlich kochendem Salzwasser 3-4 Minuten garen. In ein Sieb abgießen, kalt abspülen und gut abtropfen lassen.

2 Nektarinen waschen, längs halbieren, Kerne entfernen und Fruchtfleisch der Länge nach in feine Spalten schneiden. 2 EL Butter in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen, Nektarinenspalten zugeben und 3-4 Minuten andünsten.

3 Orangensaft, Zitronensaft, Orangenschale, Honig und restliche Butter zugeben, alles gut vermischen, Stängelkohl unterheben.

4 Président Sainte Maure in 8 gleich große Scheiben schneiden. 6 EL Olivenöl auf einen Teller geben, Mandeln auf einem zweiten Teller verteilen. Käsescheiben zuerst in Öl, dann in den gemahlenen Mandeln wenden. Restliches Öl in einer zweiten Pfanne erhitzen, panierte Käsescheiben darin in 3-4 Minuten hellbraun braten, dabei einmal wenden.

5 Nektarinen-Kohl-Mix mit Orangen-Honig-Sauce auf Teller verteilen, gebratene Käsescheiben darauf anrichten und mit etwas Meersalz und grob gemahlenem Pfeffer bestreut servieren.

Ziegenweichkäse im Speckmantel

Für 4 Personen:
2 Birnen (ca. 350 g) | 4 EL Butter
4 EL frisch gepresster Zitronensaft
2 EL Honig | Cayennepfeffer
300 g Président Sainte Maure
16 Scheiben Frühstücksspeck
16 Basilikumblättchen | 3 EL Olivenöl
kleine Basilikumblättchen zum Dekorieren

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Nährwertangaben pro Portion: 689 kcal, 17,7 g Eiweiß, 60,7 g Fett, 19 g Kohlenhydrate (1,5 BE)

1 Birnen waschen, längs halbieren, Stielansatz und Kerne entfernen, Fruchtfleisch mit Schale der Länge nach in feine Spalten schneiden.

2 Butter in einer Pfanne erhitzen, Birnenscheiben und Zitronensaft zugeben, alles bei kleiner Hitze 4-5 Minuten dünsten. Honig untermischen und mit Cayennepfeffer würzen.

3 Président Sainte Maure in 16 gleich große Scheiben schneiden. Speck auf einer Arbeitsplatte auslegen, je 1 Scheibe Président Sainte Maure auf das untere Ende einer Speckscheibe setzen, mit je 1 Basilikumblättchen belegen und aufrollen.

4 Olivenöl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen, Président-Sainte-Maure-Päckchen zugeben und auf jeder Seite 2-3 Minuten braten. Gedünstete Birnen dekorativ auf Tellern anrichten, gebratene Président-Sainte-Maure-Päckchen darauf verteilen und mit Basilikumblättchen bestreut servieren.

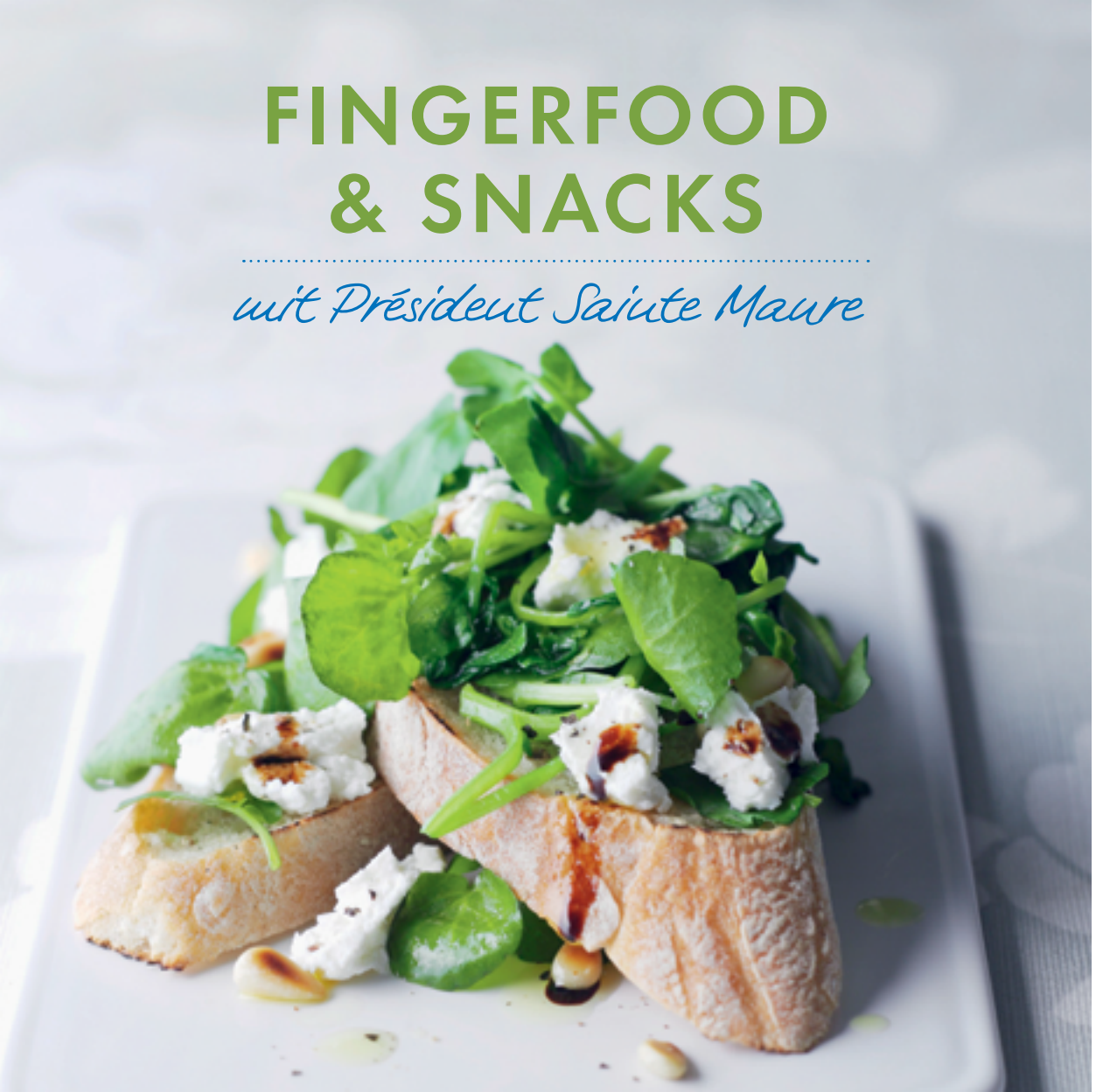
TIPP

Für eine vegetarische Variante können Sie die Président Sainte Maure-Scheiben auch in Mangoldblätter wickeln (in Salzwasser vorgegart und mit Küchenpapier getrocknet) und braten.



FINGERFOOD & SNACKS

mit Président Sainte Maure



Crostini mit Brunnenkresse

Für 4 Personen:
2 Knoblauchzehen | 80 g weiche Butter
1 ½ TL fein abgeriebene Bio-Zitronenschale
Salz | 8 Scheiben Ciabatta-Brot
4 EL Pinienkerne | 2 EL Honig
200 g Président Sainte Maure
4 Handvoll Brunnenkresseblättchen
(geputzt, gewaschen und getrocknet)

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Nährwertangaben pro Portion: 483 kcal, 14,9 g Eiweiß, 34,8 g Fett, 28 g Kohlenhydrate (2,5 BE)



1 Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Mit Butter und Zitronenschale vermischen und mit Salz abschmecken.

2 Brotscheiben im Toaster leicht anrösten und mit der Knoblauch-Zitronen-Butter bestreichen.

3 Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten, Honig zugeben und alles leicht karamellisieren lassen.

4 Vom Président Sainte Maure rundherum die Rinde dünn abschneiden und den Käse fein würfeln. Brote mit Brunnenkresse und Käse belegen, mit dem Pinienkern-Honig-Mix toppen und gleich servieren.

Tartelettes mit Tapenade

Für 4 Personen:

Für den französischen Brotteig:
520 g Weizenmehl | 1 Tütchen Trockenhefe
Zucker | 1 ½ TL Salz | 150 ml lauwarme Milch

Für die Tapenade:
4 Sardellen (in Öl, a. d. Glas)
150 g schwarze Oliven (o. Stein)
4 EL fein gehackte Petersilienblättchen
1 EL Kapern (a. d. Glas) | 1 EL Dijon-Senf
1 EL frisch gepresster Zitronensaft | 8 EL Olivenöl
Pfeffer | 200 g Président Sainte Maure
12 Kapernäpfel (a. d. Glas)

Zubereitungszeit: 110-120 Minuten (inklusive 80 Minuten Gehzeit für den Hefeteig)

Nährwertangaben pro Portion: 844 kcal, 25,1 g Eiweiß, 38,3 gFett, 98 g Kohlenhydrate (8 BE)

1 500 g Mehl in eine Rührschüssel geben, Hefe, 2-3 Prisen Zucker, Salz, 100-120 ml lauwarmes Wasser und die lauwarme Milch untermischen und abgedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

2 Backblech mit Backpapier auslegen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche gut durchkneten, zu einer Rolle formen und in 16 gleich große Stücke teilen. Jedes Teigstück zu einem kleinen Kreis ausrollen. Teigkreise auf das Blech setzen, bei jedem Kreis einen Rand formen, alles abgedeckt noch einmal 10 Minuten gehen lassen.

3 Backofen auf 220 Grad vorheizen. Für die Tapenade Sardellen mit Oliven, Petersilie, Kapern, Dijon-Senf, Zitronensaft und 4 EL Olivenöl fein pürieren und mit Pfeffer würzen. Tapenade gleichmäßig auf den Teigkreisen verteilen.

4 Président Sainte Maure in 16 gleich große Scheiben schneiden und Tartelettes damit belegen. Den Käse mit dem restlichen Olivenöl beträufeln und alles im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene in 8-10 Minuten hellbraun backen. Herausnehmen und mit je einem Kapernapfel dekoriert anrichten.

