Fontina Raclette

Fontina ist ein halbharter Bergkäse aus Rohmilch aus dem Aostatal. Er wird im Sommer direkt auf den Alpen produziert, im Winterhalbjahr in den Talkäsereien. Er ist mild und doch reich an Aromen die von den kräuterreichen Alpweiden stammen. Gealtert wird er dunkler und entwickelt ein erdiges bis nussiges Aroma. Seit 1957 ist sein Name geschützt und die Qualität wird von einer Produzenten-Genossenschaft überwacht. Er schmilzt sehr schön und ist bestens als Raclettekäse geeignet und steht dabei der bekannten Spezialität aus dem benachbarten Wallis in keiner Weise nach.

Fontal ist ein Käse von ähnlichem Typ, er wird im Gegensatz zum Fontina aus pasteurisierter Kuhmilch hergestellt und unterliegt keinen bestimmten Qualitätsanforderungen. Er gelangt meist ohne genaue Herkunftsangbae in den Handel.

Den originalen Fontina findet man am ehesten im Italienerladen.

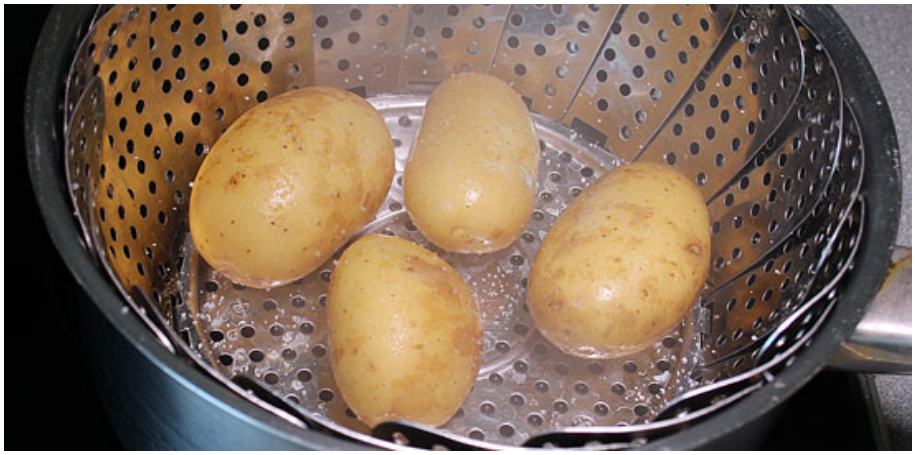
Zutaten

180g	Fontina
3-4	kleine Kartoffeln
	Essiggurken
	Pfeffer nach Belieben
	Bratbutter

Zubereitung

Ofen mit Grill oder nur Oberhitze auf 250° etwa 20 Minuten lang vorheizen.

Karoffeln mit einer Gemüsebürste gründlich abschruppen aber nicht schälen.
Eine Pfanne mit etwas Wasser und eingesetztem Dampfsieb aufsetzen. Kartoffeln zuegeben und salzen. Sobald der Ofen aufgeheizt ist. Karoffeln ins Sieb geben und 15 - 20 Minuten dämpfen.

Eine Gratinform vorwärmen und mit etwas Bratbutter ausstreichen.

Das allenfalls vorhandene Papieretikett vom Fontina abziehen. Fontina in die ausgebutterte Gratinform legen und direkt unter der Heizschlange für 8 - 12 Minuten in den Ofen schieben.