Sbrinz auf Salat mit Tropea-Zwiebel

Sbrinz ist ein Extrahartkäse, der von rund 25 Käsereien vor allem in der Innerschweiz hergestellt wird. Die grossen, bis zu 45kg schweren Laibe reifen mindestens 18 Monate und bis zu 30 Monaten. Er trägt das Qualitätszeichen AOP, das durch regelmässige Kontrollen der Produktion eine hohe Qualität sicherstellt.
www.sbrinz.ch

Die lange Reifung macht den Sbrinz würzig, er bleibt aber immer von rundem, ausgewogenem Geschmack. Speziell ist der Alpsbrinz, der aus Milch von Kühen hergestellt wird, die im Sommer auf den Alpen grasen und daher besonders aromareich ist. Es gibt nur 7 Käsereien die Alpsbrinz herstellen, entsprechend rar ist er. Renate hatte ihn im Angebot an ihrem Käsestand am Wochenmarkt in Robenhausen.

Sbrinz sollte man nicht schneiden, sondern in kleine Stücke brechen, nur so entfaltet er sein volles Aroma. Er kann auch als Reibkäse verwendet werden und ist oft die bessere Wahl als Parmesan. Immerhin wurde er bereits im 16. Jahrhundert über die Alpen nach Italien gesäumt und wurde scheints auch von Papst Klemens VIII. (1592-1605) hoch geschätzt.
culinarium-alpinum.com/alpsbrinz/

Gebrochener Sbrinz, zusammen mit der milden Tropea-Zwiebel auf Salat angerichtet und mit Tomate und eingelegten Artischockenherzen ausgarniert, ist bestimmt ein guter Sommerschmaus

Zutaten (pro Portion)

100g	Alpsbrinz
6-7	Blätter Baby-Lattich
3	Picadilly-Tomaten
2	grosse eingelegte Artischockenherzen
50g	Tropea-Zwiebel

3El	Olivenöl
2El	weisser Balsamico
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Lattichblätter entlang dem Kiel halbieren und auf einem Teller auslegen. Tomaten und Artischockenherzen zu Würfeln schneiden und auf dem Lattich verteilen.

Tropea-Zwiebel längs zur Schale vierteln und quer zu dünnen Scheiben schneiden. Die Hälfte davon über den Salat streuen.

Vom Sbrinz mit einem Messer kleine Stücke abbrechen und über den Salat streuen. Rest der Zwiebel darüber streuen. Olivenöl und Balsamico mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Über den Sbrinz und den Salat träufeln.