Ricotta

Ricotta wird aus der Molke gewonnen, die nach der Käseherstellung zurückbleibt. Dazu wird der Molke Zitronensäure zugegeben, und danach nochmals erhitzt, daher der Name Ricotta (nochmals gekocht). Dabei fällt eine Masse mit einem hohen Anteil an Milcheiweiss aus. Diese wird schliesslich ausgesiebt und zu kleinen Laiben geformt. Ziger ist die schweizerdeutsche Bezeichnung für Ricotta.

Guter Ricotta ist schneeweiss und von etwas bröckliger Konsistenz und sollte möglichst frisch genossen werden. Ricotta aus dem Grosshandel ist meist etwas feuchter und von sämiger Konsistenz, da er oft mit Rahm vermischt ist, er muss vor der Verwendung nochmals ausgepresst werden. Es nicht das, was ich mir unter einem guten Ricotta vorstelle.

Der beste Ricotta in meiner Region stammt aus der Käserei Thysenwaldsberg in Bäretswil, er ist frisch und mürbe. Mit etwas Kräutersalz bestreut ist er ein Hochgenuss. Zum Beispiel für Füllungen selbstgemachter Ravioli ist er für mich erste Wahl. Kaufen konnte man ihn auch am "Leuemärt" in Wetzikon, am Käsestand von Marlen Gerhard.

Marlen und Walter Gerhard sind 2019 in den Ruhestand getreten und auf einen ebenbürtigen Ersatz für den Waldsberger Ricotta bin ich leider noch nicht gestossen.

Juli 2020
Es gibt ihn wieder. Die Käserei Rüegg aus Ringwil/Hinwil führt die Produktion weiter. Kaufen kann man ihn bei Anita Spitzli's ChäsTruckli am "Leuemärt" in Wetzikon.

Meine liebsten Rezepte mit dem Waldsberger Ricotta:
Ravioli: kugelrund, nahtlos und streifenfrei

Gnocchi Malfatti

Als Vorspeise oder fürs kalte Buffet:
Zucchetti-Röllchen

Ricotta secca

Vor allem in Südtialien ist gepresster und gesalzener Ricotta beliebt und wird wie geriebener Käse verwendet. Er ist gut haltbar und wird in verschiedenen Variationen hergestellt: Natur, aber auch mit Kräutern oder pikant mit Chilli und Paprika gewürzt. Er gelangt zumeist als kegelförmiger Zylinder geformt in den Verkauf. Nicht nur im Glarnerland gibts Zigerstöckli, auch in Süditalien!

Ein Rezept mit Ricotta secca: Penne alla Norma