

## Rezept

# Frischkäsefondue

Ein Rezept von Frischkäsefondue, am 07.02.2025

## Zutaten

<b>1 kg</b> kleine junge Kartoffeln	<b>1</b> kleiner Blumenkohl (ersatzweise Romanesco)
<b>500 g</b> grüner Spargel	<b>100 g</b> Zuckerschoten
Salz	<b>1 Bund</b> Radieschen
<b>400 g</b> Emmentaler	<b>1 kleine Dose</b> Schnittlauch
<b>1 kleines Bund</b> Petersilie	<b>1 Handvoll</b> Kerbel (nach Belieben)
<b>2</b> Schalotten	<b>1</b> k Knoblauchzehe
<b>1 EL</b> Butter	<b>380 ml</b> Gemüsebrühe
<b>1-2 TL</b> Zitronensaft	<b>300 g</b> Doppelrahmfrischkäse
<b>1 TL</b> Speisestärke	<b>5 EL</b> Sahne
weißer Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 900 kcal

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln unter fließendem kaltem Wasser gründlich abbürsten. Gemüse putzen und waschen, Blumenkohl in Röschen teilen, Spargel in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. Blumenkohl, Spargel und Zuckerschoten nach Sorten getrennt nacheinander in kochendem Salzwasser bissfest garen. Jeweils abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Gut trocken tupfen und auf einer Platte oder in Schälchen anrichten. Radieschen putzen, waschen, halbieren oder vierteln und dazulegen. Die Kartoffeln in Salzwasser ca. 20 Min. garen, abgießen und kurz ausdampfen lassen.
2. Inzwischen den Emmentaler entrinden und fein raspeln. Die Kräuter waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und nicht zu fein hacken, den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen und klein würfeln.
3. Die Butter in einem Topf zerlassen, Schalotten und Knoblauch darin goldgelb andünsten. Mit der Brühe ablöschen. 1 TL Zitronensaft, Emmentaler und Frischkäse hinzufügen. Die Mischung bei mittlerer Hitze unter kräftigem Rühren langsam zum Kochen bringen und so langeiterrühren, bis der Käse geschmolzen ist und sich gut mit der Brühe verbunden hat.
4. Stärke mit 3 EL Wasser verrühren. Unter die kochende Käsemasse rühren und unter Rühren 1 - 2 Min. köcheln lassen, bis die Masse eindickt. Die Sahne unterrühren, mit Pfeffer, Muskatnuss und evtl. Zitronensaft abschmecken. Den Topf vom Herd nehmen und die Kräuter unterrühren. Den Topf mit dem Käse auf das Rechaud stellen. Kartoffeln und Gemüse auf Fonduegabeln speißen und im Käse wenden.