

# Tilsiter - Mousse

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Tilsiter
20	Gramm	Rahmquark
50	Gramm	Mascarpone
1	Scheibe	Gelatine
1	Essl.	Gehackte Gartenkräuter
		Salz
		Weißer Pfeffer
400	ml	Rahm
		Gartenkresse

## Anleitung:

Den Tilsiter ganz fein reiben. Rahmquark und Mascarpone mit dem Schwingbesen gut aufschlagen und den geriebenen Tilsiter dazumischen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in wenig kochenheißem Wasser zergehen lassen. Sofort unter die Käsemischung mischen. Kräuter, Salz, Pfeffer und den geschlagenen Rahm vorsichtig mit dem Gummischaber unter die Käsemasse heben und für mindestens 3 Stunden kalt stellen.

Anrichten: kleine Portionen mit einem heißen Löffel abstechen und auf Teller oder kleine Toastbrotsscheiben anrichten. Als Garnitur eignet sich Gartenkresse gut, aber auch Radieschenscheiben und Frühlingszwiebeln.

INFO 4 Portionen

Die schweizerische Spezialität Tilsiter stammt aus Tilsit (heute Sovietsk), einer Stadt im ehemaligen Ostpreußen, an der Memel, an der Grenze zwischen Litauen und der Kaliningradenklave. Diese Stadt ging allerdings nicht ob ihres Käses in die Geschichte ein, sondern wegen eines historischen Friedens, den Napoleon Anfang des 19. Jahrhunderts mit den Russen und den Preussen dort unterzeichnete.

Ende des 19. Jahrhunderts suchten zwei Thurgauer Käser, Otto Wartmann und Hans Wegmüller aus der Nähe von Weinfeld, auf der Wanderschaft in Ostpreußen ihr Glück und fanden es in Form eines Schnittkäses, der ihnen so gut mundete, daß sie das Rezept mit in die Heimat brachten. Sie veränderten allerdings bei der Herstellung gewisse Details, so daß sich bis heute der schweizerische Tilsiter von seinem 'Stammvater' - dem Tilsiter 'Tilsiter' deutlich unterscheidet: die ursprüngliche Form weist schlitzartige, gerstenkornförmige Löcher auf, die Schweizer Abart hat nur wenige, typische kleine runde Loecher.

Beim Tilsiter unterscheidet man drei Hauptsorten: Der Rohmilch- oder Surchoix-Tilsiter aus unerhitzter Frischmilch, der mindestens drei Monate Reife braucht, bis er sein kräftiges, würziges Aroma erreicht. Er ist an seiner roten Etikette erkennbar.

Der Tilsiter mit der grünen Etikette, jünger und milchiger im Aroma. Er wird aus pasteurisierter Milch gemacht.

Der Rahmtilsiter mit der goldigen Etikette, ebenfalls aus pasteurisiertem Milch gemacht, zarter und milder.