

# Video-Tutorial: Tipps vom Profi für eine wunderschöne festliche Käseplatte



Bei diesem Apéro-riche-Rezept für die Feiertage lassen Gastgeber ihrer Kreativität freien Lauf, und Gäste können viele verschiedene Häppchen entdecken und ausprobieren.

Im neuen Video-Tutorial von Denner finden sich Tipps und Tricks, wie eine Apéroplatte zu etwas Besonderem wird. Hartkäse kann beispielsweise mit Guezliformen zu weihnachtlichen Motiven wie Sterne oder Tannenbäume ausgestochen werden, und damit aufgeschnittene Früchte nicht braun werden, hilft es, diese mit Zitronensaft einzureiben.

Manch einer möchte aber vielleicht zeigen, dass er mehr drauf hat als gute Zutaten einzukaufen und diese hübsch anzurichten. Selbst gemachte Elemente wie Käse-Kräuter-Bällchen oder Chutney verleihen der Platte eine persönliche Note und einen Touch «home-made».

## Selbst gemachte Käsebällchen

- 350 g Tartare Frischkäse Kräuter & und Knoblauch, gekühlt
- ½ TL scharfe Sauce, z.B. Sriracha
- ⅛ TL Muskatnuss
- 1 Frühlingszwiebel, nur der grüne Teil, klein gehackt
- 40 g Appenzeller Käse, fein gerieben
- 15 g Peterli, fein gehackt
- Etwas gehackte Kräuter, getrocknete Cranberries und Pekannüsse zum Rollen
- Ein paar kernlose Trauben

## Käseplatte

- Konfitüre
- Selbst gemachtes Mango-Zwiebel-Chutney
- Nüsse (z. B. geröstete Pistazien, Baumnüsse ...)

- Oliven
- Comichons
- Früchte (z. B. Bimen, Granatapfel, Trauben ...)
- Etwas Zitronensaft
- Hartkäsesorten (z. B. Tête de Moine, Appenzeller, Gruyère, Parmigiano Reggiano ...)
- Weichkäsesorten (z. B. Camembert, Brie, Burrata, Mozzarella ...)
- Fleisch (z. B. Salami, Rohschinken ...)
- Cracker oder Brotscheiben nach Wahl
- Etwas Rosmarin zur Deko

### Käsebällchen

1. Tartare Frischkäse mit der scharfen Sauce und Muskatnuss mit einem Handmixer kurz aufschlagen.
2. Frühlingzwiebel, Appenzeller und Peterli untermischen; Käsemischung für 1 bis 2 Stunden kühlstellen.
3. Gehackte Kräuter, Cranberries und Pekannüsse in Schälchen oder tiefe Teller füllen. Frischhaltefolie in ein handgrosses Quadrat zuschneiden.
4. Je 1 EL Käsemischung auf der Frischhaltefolie verteilen und mittig eine Traube platzieren, einwickeln und zu einer Kugel formen.
5. Bällchen in den gehackten Kräutern, getrockneten Cranberries oder Pekannüssen rollen.
6. Die fertigen Bällchen vor dem Servieren mindestens 1½ Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen.

### Käseplatte

1. Konfitüre, Chutney, Nüsse und Co. in Schälchen füllen.
2. Früchte – je nach Sorte – in Scheiben schneiden, in Stücke brechen oder ganz lassen. Sorten, die nach dem Aufschneiden braun werden, mit etwas Zitronensaft einreiben.
3. Grössere Elemente zuerst auf der Platte verteilen (Weichkäse vorzugsweise ganz lassen, Hartkäsesorten können vorgeschnitten werden). Wer möchte, kann mit Keksausstechern Hartkäse zu Formen ausstechen; Weichkäse kann mit einem Keksausstecher durch die Rinde hindurch leicht eingestochen werden. Danach die Rinde entfernen und die entstandene Form mit Konfitüre füllen.
4. Leere Stellen auf der Platte mit kleinen Elementen auffüllen und das Ganze mit Rosmarinzwiegen dekorieren.

### Château La Blanque Saint-Émilion Grand Cru AOP

Rubinrote Farbe. Intensive Aromen von roten Früchten, mit Noten von Vanille und Röstaromen. Elegant, kräftiger Körper und doch seidig weicher Rotwein mit einer schönen Balance von Frische und Frucht. Feiner, langanhaltender Abgang.

[Jetzt im Weinshop ansehen](#)

