

# AOP Fourme d'Ambert

K r e a t i v e M i l d e



**SCHRITT** *für* **SCHRITT...**

AOP (GU)  
**FOURME  
D'AMBERT**

Kreative Milde



**Mit heißer Nadel gestrickt, schon gewusst?**

Die Kultur des Blauschimmels (*Penicillium Roqueforti*) ist eine Kunst. Im Laufe der Herstellung rührt der Käsebauer das Bruchkorn, das heißt er fördert die Bildung von Öffnungen im Käselaib. In der Folge durchsticht er den Käse mittels einer Nadel, um ihm den notwendigen Sauerstoff zuzuführen. Der mindestens 28 Tage lange Reifeprozess sorgt für den Rest...



**Sämtliche Düfte der Region...**

Die Fourme d'Ambert ist ein Blauschimmelkäse, der in der Auvergne in Höhenlagen zwischen 600 und 1600 m im Bergland des Puy-de-Dôme, 5 Kantonen des Cantal und 8 Gemeinden der Loire hergestellt wird. Die Reichhaltigkeit und die Biodiversität des Ursprungsgebiets verleihen dem Käse sein subtiles, würziges Aroma. Die seit 1972 als AOC\* anerkannte Fourme d'Ambert besitzt nunmehr das Label AOP\*\*. Sie wird auf der Grundlage von Milch von Kühen hergestellt, die mit Gras ausschließlich aus dem geografischen Raum der Ursprungsbezeichnung gefüttert werden. Die Herstellungsbedingungen vom Viehfutter bis zum Reifen des Käses sind in einem von unabhängiger Stelle kontrollierten Lastenheft festgelegt. Die Kühe müssen mindestens 150 Tage pro Jahr auf der Weide verbringen! Das Winterfutter stammt ausschließlich aus dem Gebiet der Ursprungsbezeichnung. Der Einsatz von GMO und Palmöl im Viehfutter ist ausdrücklich untersagt.

\* Appellation d'Origine Contrôlée - \*\* Appellation d'Origine Protégée.

Fourme **d'AMBERT**  
eine **faszinierende Vergangenheit**

**Urteilen Sie selbst...**

Geschichtlich überliefert ist, dass bereits die Druiden die Fourme d'Ambert kannten und für kultische Zeremonien auf dem Pierre-sur-Haute verwendeten, der höchsten Erhebung des Forez-Massivs in der Auvergne. Später, im 18. Jahrhundert, diente die Fourme d'Ambert als Tauschmittel für die Pacht der Jasserien, der für die Monts du Forez so charakteristischen strohgedeckten Hütten auf den Sommerweiden.

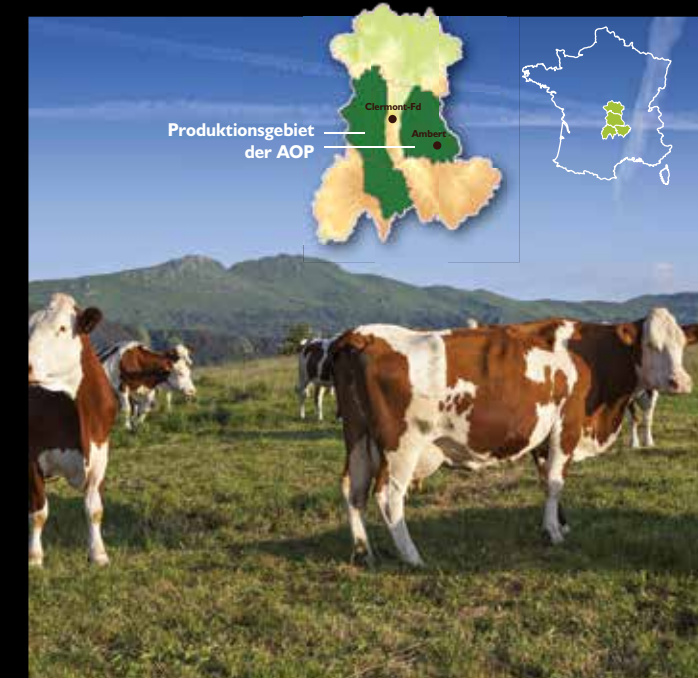
Ab dem 20. Jahrhundert traten allmählich Käsereien an die Stelle der Jasserien und sicherten durch verbesserte Herstellungsverfahren eine höhere Produktqualität.

**Die AOP Fourme d'Ambert in Zahlen...**

Zur Herstellung einer ca. 2 kg schweren, 19 cm hohen Fourme mit einem Durchmesser von 13 cm sind 20 Liter wärmebehandelte oder Rohmilch erforderlich.

Mit einer Jahresproduktion von fast 5300 Tonnen gehört sie zu den 10 wichtigsten AOP Frankreichs.

- 1100 Milchbauern,
- 4 Käsebauern,
- 7 Käsefabriken,
- mindestens 28 Tage Reifezeit,
- 27 % Fett je 100 g Fertigprodukt.



# AOP (GU) FOURME D'AMBERT

Kreative Milde



## Die **GUTEN TIPPS** vom **Käsehändler**

### Auswahl einer AOP Fourme d'Ambert

Sie kann Gästen in Form einer halben Fourme als einzige Käsesorte auf einer Platte mit einigen Birnen als Beilage serviert werden. Im Handel ist sie portionsweise erhältlich, kann aber auch ganz aufrecht stehend in ihrem leicht graublauen Gewand aufgetragen werden. Das Herz muss einen elfenbeinfarbenen Teig mit gut und gleichmäßig entwickeltem Blauschimmel zeigen. Die Fourme d'Ambert muss sich weich anfühlen und einen subtilen, milden Geruch nach Unterholz verströmen.

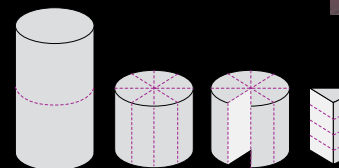
### Lagerung

Die Fourme d'Ambert AOP am besten einige Tage lang kühl in der Originalverpackung lagern. Ein junger Käse kann einige Tage oder sogar einige Wochen lang im unteren Bereich des Kühlschranks reifen. Um das volle Aroma zu genießen, den Käse mindestens eine Stunde vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank holen und bei Raumtemperatur lagern.

### Präsentation und Aufschneiden

Die Fourme d'Ambert kann aufrecht stehend (ganz oder als Hälfte) serviert werden, allgemein wird sie jedoch aufgeschnitten und in runden Stücken verkauft.

In diesem Fall lässt sie sich leicht wie ein Camembert zerteilen und portionsweise verzehren.



### Verzehr

Mit ihrer Würze, ihren aromatischen Duftnoten nach Unterholz und ihrem milden, runden Geschmack unterscheidet sich die Fourme d'Ambert von allen anderen Blauschimmelkäsen. Dank dieser außergewöhnlichen Milde bereichert sie alle Schlüsselmomente der Mahlzeit. Sie gehört auf jede Käseplatte, passt aber auch zu zahlreichen salzigen oder süßen Speisen.

### Eignung zu Speisen und Weinen

- **In Bezug auf Brote** passt sie ideal zu Baguette vom Bäckermeister sowie Landbrot, Roggenbrot und leicht getoastetem Lebkuchen.
- In Bezug auf Weine **schmecken mineralisch erfrischende Weißweine** der Region (Côtes d'Auvergne) göttlich zur Fourme. Lieblichere Weine wie Coteaux du Layon oder Muscat de Frontignan lassen ihre Aromen voll zur Entfaltung kommen.
- **In Bezug auf Obst** nach Belieben mit Trockenfrüchten (Rosinen, Walnüssen, Haselnüssen...) und Frischobst (Feigen, Himbeeren, Kirschen und selbst Bananen) oder Mangochutneys kombinieren.

### Empfehlung für eine Käseplatte

Zusammen mit den anderen AOC-Käsesorten der Auvergne - Saint-Nectaire, Cantal, Salers und dem kräftigeren Bleu d'Auvergne - bildet die Fourme d'Ambert eine ausgewogene Käseplatte. Eine ganze Region auf dem Präsentierteller!

Für Themen-Käseplatten bieten sich schier unendliche Möglichkeiten: Fragen Sie Ihren Käsehändler um Rat und lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf!



# Zoom

Wie lässt sich  
die Fourme d'Ambert  
**AUFSCHNEIDEN?**

Das an die altüberlieferte Geste des Aufschneidens der Fourme optimal angepasste Messer LE THIERS® aus dem Hause Chambriard vereint in aller Eleganz und Schlichtheit das Know-how der Messerkunst und den vornehmen Charakter des Blauschimmelkäses auf sich. Perfekte Harmonie von Ästhetik und Sinngenuß... Das Messer LE THIERS® ermöglicht das einfache Aufschneiden und Zerteilen der Fourme d'Ambert. Scannen Sie den nachstehenden Code ein, um das anschauliche Video zu sehen oder besuchen Sie unsere Website: [www.fourme-ambert.com](http://www.fourme-ambert.com)



# SONNENPIZZA

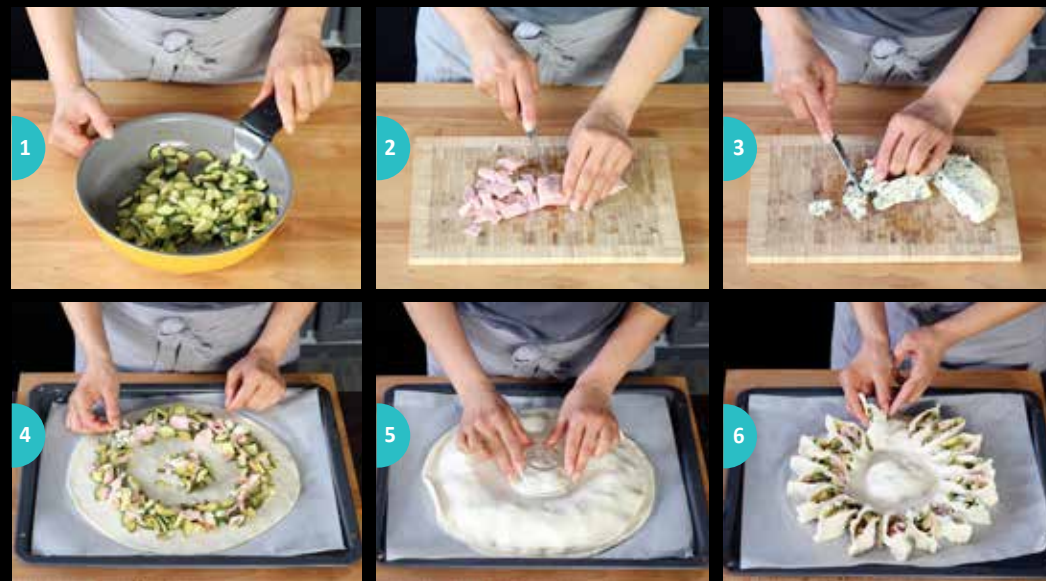
mit Zucchini, Schinken und AOP Fourme d'Ambert



4

- 80 g Fourme d'Ambert
- 2 Pizzateige
- 2 Zucchini
- 3 Scheiben Schinken
- 3 Esslöffel Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Die Zucchini in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten, bis sie weich werden. Ganz leicht salzen und pfeffern. Den Schinken in Scheiben schneiden. Die Fourme d'Ambert in Würfel schneiden. Die Schinken- und Fourme d'Ambert-Würfel zu den Zucchini geben. Verrühren. Einen ersten runden Teig auf einem mit Backpapier belegten Backblech bilden. Drei Esslöffel Belag in die Mitte des Teigs geben. Den Rest kranzförmig am Rand verteilen. Den Belag mit dem anderen runden Pizzateig bedecken. Eine kleine Schüssel oder Form in der Mitte auf die Füllung stellen, um eine Vertiefung zu bilden und den Teig zu verschließen. Den Rand des runden Teigs ausschneiden. Die Ränder mit einem Gabelrücken zusammendrücken. Mit einem scharfen Messer 3 cm breite Streifen rund um die belegte Pizza zuschneiden, dabei 1 cm von der Schüssel bzw. der Form anfangen. Die Teigstreifen umdrehen, so dass die Füllung zu sehen ist. Die Schüssel bzw. die Form aus der Mitte nehmen und den entstandenen Abdruck mit einer Gabel anstechen. Den Ofen auf 200°C vorheizen. Die Sonnenpizza in den Ofen stellen und 20 Minuten garen lassen. Heiß oder warm servieren.



# TOASTBROT

mit AOP Fourme d'Ambert



2

- 200 g Blauschimmelkäse (z.B. Fourme d'Ambert)
- 4 Scheiben Toastbrot
- 100 g Babyspinat
- 1 Glas getrocknete Tomaten
- 4 Scheiben Serrano-Schinken
- 50 g Butter

Eine Scheibe Toastbrot mit feinen Streifen des Blauschimmelkäses belegen. Die getrockneten Tomaten darauf legen. Anschließend mit Babyspinat und Serrano-Schinken belegen. Mit einer zweiten Toastbrot-Scheibe abdecken und ein zweites Sandwich auf die gleiche Weise belegen. In einer Pfanne etwas Butter zergehen lassen und die Sandwiches hineinlegen. Die Sandwiches zwischendurch zusammendrücken. Die Sandwiches auch von der anderen Seite anbraten und solange in der Pfanne lassen, bis der Käse geschmolzen und die Brotscheiben gebräunt sind. Und schon sind die saftigen Sandwiches fertig - guten Appetit!

# LUTSCHER MIT

*Gurken, geräucherten Lachs und AOP Fourme d'Ambert*



6

- 50 g Blauschimmelkäse (z.B. Fourme d'Ambert)
- 1 Gurke
- 2 Scheiben geräucherten Lachs (je etwa 10 x 15 cm groß)
- 50 g Crème fraîche
- 1 EL Bund frischer gehackter Schnittlauch
- Pfeffer

Schneidet den Blauschimmelkäse in kleine Würfel und gebt sie in eine Schüssel. Gebt die Crème fraîche hinzu. Würzt nach Geschmack mit etwas Pfeffer und vermischt alles gut. Gebt den frischen Schnittlauch mit in die Schüssel. Die Masse noch einmal gut vermengen und dann in einen Spritzbeutel geben. Legt eure Arbeitsfläche mit etwas Frischhaltefolie aus und platziert eine Scheibe Lachs darauf. Mit Hilfe des Spritzbeutels platziert ihr die Blauschimmelmischung auf dem Lachs. Formt dann mit Hilfe der Frischhaltefolie eine Rolle. Achtet dabei darauf, dass ihr relativ stramm zieht, sodass die Rolle hält. Schließt die Enden der Frischhaltefolie und lasst eure Lachs-Blauschimmel-Röllchen für mindestens 1h30 im Kühlschrank ruhen. Schält in der Zwischenzeit die Gurke und schneidet sie in etwa 7 cm große Stücke. Das Innere lösen, zum Beispiel mit einem Apfelsentker. Entfernt das Innere der Gurke. So erhaltet ihr einen Zylinder, der im Inneren leer ist. Nehmt eure Lachs-Blauschimmel-Röllchen aus dem Kühlschrank. Entfernt die Frischhaltefolie und platziert das Röllchen in der Gurke. Schneidet alles Überstehende ab, sodass ihr bündige Ränder erhaltet. Schneidet eure Gurken in etwa 1 cm breite Stücke. Steckt die Gurkenringe auf Stiele und serviert sie. Genießen!



# TAPAS

## Kartoffeln und AOP Fourme d'Ambert



16

- 130 g Blauschimmelkäse (z.B. französischer Fourme d'Ambert)
- 8 längliche Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- 4 getrocknete Tomaten
- 4 TL Crème Fraîche
- Olivenöl

Die Kartoffeln waschen und in 2,5 cm dicke Stücke schneiden. Die Kartoffelstücke am besten mit einem Kugelausstecher aushöhlen, dabei einen Boden beibehalten. Das Innere der Kartoffeln beiseite stellen und für eine Suppe oder gekochte Kartoffelstücke aufbewahren. Die ausgehöhlten Kartoffeln mit Olivenöl bestreichen und auf ein Backblech legen. Bei 200 °C für 15-20 Minuten backen. Mit der Messerspitze prüfen, ob die Kartoffeln weich sind. Die Käserinde abschneiden. Den Blauschimmelkäse in Würfel schneiden. Die getrocknete Tomaten ebenfalls in Würfel schneiden. Den Käse und 3/4 der Tomaten in einen tiefen Teller füllen und mit einer Gabel zerdrücken. Crème Fraîche zu der Mischung geben und vermischen. Die fertig gebackenen Kartoffeln vom Backblech nehmen und abkühlen lassen. Jedes Kartoffelstück mit der Käsemischung befüllen und die restlichen Tomatenstücke darauf verteilen. Lauwarm oder kalt servieren. Die gefüllten Kartoffeln können auch super vorbereitet und im Kühlschrank aufbewahrt werden.

# TAQUILOS

Hühnerbrust und AOP Fourme d'Ambert



12

- 200 g Blauschimmelkäse (z.B. Fourme d'Ambert)
- 12 Maistortillas
- 200 g Frischkäse
- 250 g Hühnerbrust
- 1 gehackte Zwiebel
- 2 gehackte Knoblauchzehen
- 1 EL gehackter Koriander
- ½ TL Piment d'Espelette (Chilipulver)
- Salz & Pfeffer
- Etwas Olivenöl
- 20 g geschmolzene Butter

Die Hühnerbrust in dünne Streifen schneiden und in eine Schüssel füllen. Den Knoblauch und die Zwiebeln zerkleinern und in die Schüssel geben. Den gehackten Koriander, Salz, Pfeffer und das Chilipulver hinzufügen. Vermischt nun den Inhalt der Schüssel mit den Händen. Eine Pfanne erhitzen und den Inhalt der Schüssel in die Pfanne geben. Alles für 10 bis 15 Minuten anbraten, sodass anschließend das Hühnerfleisch gut durchgebraten ist. Die Mischung abkühlen lassen. Den Frischkäse zu der abgekühlten Mischung geben und untermischen. Nun auf jeden Tortilla einen Esslöffel der Mischung geben. Ein paar Streifen des Blauschimmelkäses auf die Mischung geben. Den Tortilla fest einrollen. Die restlichen Taquitos auf die gleiche Weise einrollen. Die Tortillarollen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit der geschmolzenen Butter bestreichen. Das Blech für 15 bis 20 Minuten in den vorgeheizten Ofen schieben. Die Taquitos am besten heiß verzehren.



# MADELEINES

mit AOP Fourme d'Ambert



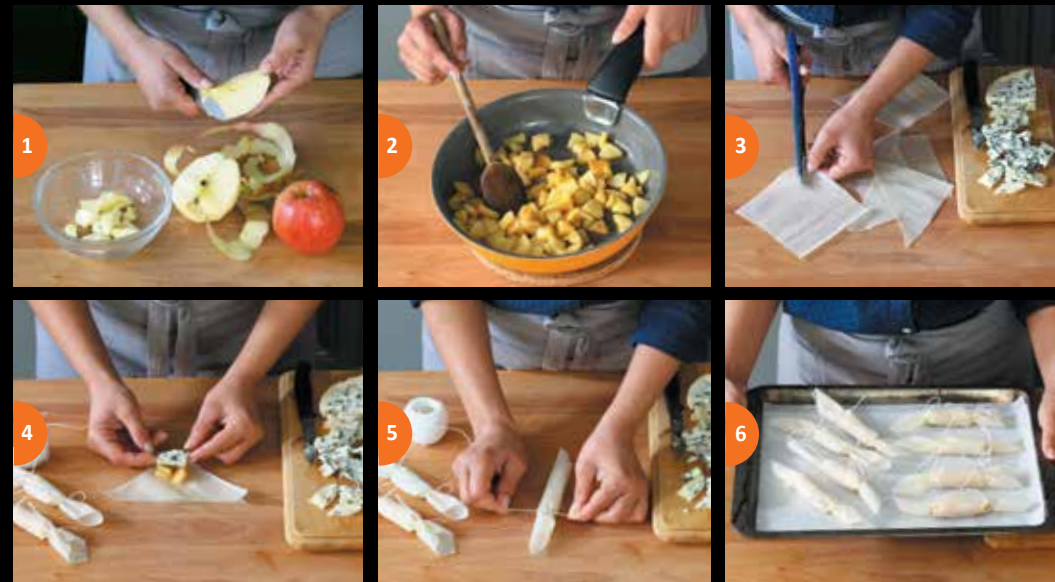
4 

- 80 g Blauschimmelkäse (beispielsweise Fourme d'Ambert)
- 2 Eier
- 110 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 70 g Butter
- 1 EL Olivenöl
- 5 EL Milch
- Salz und Pfeffer

Die Butter schmelzen und zur Seite stellen. Die Eier aufschlagen, in eine große Schüssel geben und leicht umrühren. Den Blauschimmelkäse in kleine Würfel schneiden, in die Schüssel geben und untermischen. Das Mehl zusammen mit je einer Prise Salz und Pfeffer hinzugeben. Die geschmolzene Butter hinzugießen. Das Olivenöl und die Milch hinzuschütten. Die Mischung nun gut miteinander verrühren. Den Teig nun eine Madeleineform füllen und für 10 bis 12 Minuten bei 180 °C in den Ofen geben. Wenn die Madeleines gebacken sind, lasst sie auf einem Küchenrost abkühlen, bevor Ihr sie serviert. Guten Appetit!

# BONBON

mit AOP Fourme d'Ambert



4

- 100 g Blauschimmelkäse (z.B. Fourme d'Ambert)
- 1 Paket Teigblätter
- 2 Äpfel
- 20 g Butter
- 1 EL Honig

Schält die Äpfel und schneidet sie in Würfel. Lasst die Butter in einer heißen Pfanne zerschmelzen, gebt die Apfelwürfel sowie den Honig hinzu bis die Äpfel eine goldgelbe Farbe angenommen haben. Lasst sie danach abkühlen. Schneidet den Blauschimmelkäse in Scheiben. Schneidet die Teigblätter in Quadrate von etwa 5,5 cm Seitenlänge. Schneidet die Quadrate dann so durch, dass ihr 2 Dreiecke erhaltet. An der Spitze eines jeden Dreiecks platziert ihr einige von den Apfelwürfeln. Auf die Apfelwürfel legt ihr eine Scheibe Blauschimmelkäse. Rollt das Dreieck zu einem Bonbon auf. Verschließt die Enden eurer Bonbons mit etwas Küchengarn. Verfährt genauso mit den anderen Bonbons, bis eure Zutaten ausgeschöpft sind. Vergesst nicht, die Enden immer mit Küchengarn zuzubinden. Heizt den Ofen auf 180 °C vor. Legt die Bonbons auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Backt die Bonbons etwa 10 Minuten lang. Frisch aus dem Ofen genießen.



# AOP (GU) FOURME D'AMBERT

## Kreative Milde

Cremigkeit und duftige Milde dieses bemerkenswerten Blauschimmelkäses heben alle Geschmäcker hervor.

Seine Feinheit wird Ihre Käseplatte bereichern, seine Milde ermöglicht einfallsreiche und einfache kulinarische Kreationen vom Appetitanreger bis zum Nachtisch!

Entdecken Sie in diesem Buch Rezepte von Chefköchen, die Ihre Kreativität in den Dienst der AOP Fourme d'Ambert gestellt haben.



Alle unsere Rezeptideen unter  
[www.fourme-ambert.com](http://www.fourme-ambert.com)



Syndicat Interprofessionnel de la Fourme d'Ambert

Chambre de Commerce et d'Industrie d'Ambert  
BP 69 - 63600 Ambert  
Tel: +33 (0)4 73 82 01 55 • Fax: +33 (0)4 73 82 44 00  
[contact@fourme-ambert.com](mailto:contact@fourme-ambert.com)  
[www.facebook.com/FourmeAmbert](https://www.facebook.com/FourmeAmbert)



Gestaltung: [www.quiplusest.com](http://www.quiplusest.com)  
Bildnachweis: L. Combe, S. Santucci, P. Soissons  
Druck: Imprimerie Champagnac (Auvergne - France)  
Tel. +33 (0)04 71 48 51 05

