Ein Raclette, das auch Japanisch spricht

Foto: boe/Getty Images

Kommen wir nochmals zu Produkten, die auf den ersten Blick nicht zusammenpassen. Anlässlich einer Reportage über Sake (Lesen Sie hier) machte ich Bekanntschaft mit der angeblich sehr gelungenen Kombination warmer Käsegerichte wie Fondue und Raclette zusammen mit Sake. Was ich damals nicht wusste: dass Marc Nydegger bereits seit längerer Zeit einen **Sake-Raclettekäse** produziert. Dafür werden die Käselaibe (von Natürli) mit dem japanischen Brauerzeugnis aus Reis veredelt. Und was daheim dann im Öfeli so anmächelig vor sich hin schmilzt und blubbert, erweist sich tatsächlich als gelungener Fusionfood, der von der angesagten fünften Geschmacksrichtung Umami nur so strotzt. Man kann dazu übrigens auch ganz gäbig einfach ein Glas Weisswein trinken. *(boe)*

www.shizuku.ch ↗, 44 Fr./kg (Portionengrösse ca. 400 bis 500 g).

Bewertung: