

Ricotta



Identitätskarte

Name: Ricotta

Produkt: Mischkäse aus Milchlab (quarkähnlicher Frischkäse)

Rohstoff: Milch, die auf 90° C erhitzt wurde, damit die Serumproteine (Milchproteine) aufsteigen; wird aus allen Milchtypen gewonnen

Alterung: Er wird im Allgemeinen frisch verbraucht, kann aber auch einem Reifungsprozess unterzogen werden

Herstellungsgebiet: Ganz Italien

Ein antikes und traditionsreiches Milchprodukt

Nachdem der Käse aus den Kesseln der Käserei entnommen wurde, bleibt die flüssige Molke übrig, die in ihrem Inneren noch einen Proteinbestandteil enthält (der durch die sogenannten Serumproteine gebildet wird). Dabei handelt es sich um die in der Milch enthaltenen Proteine. Um diese zu Lebensmittelzwecken zu nutzen, wird die Milch erneut auf fast 90° C erhitzt (was auf Italienisch "ricotta" heißt, wörtlich "nochmals gekocht"). Bei dieser Temperatur gerinnen die Serumproteine und kommen in Form von weichen Flocken an die Oberfläche, welche der Käser mit einer durchlöchernten Kelle aufnimmt und in entsprechende Weidenkörbe (Fiscelle) gibt, damit das restliche Serum austreten kann.

Ricotta wird seit Jahrhunderten so hergestellt. Die einzige kleine technologische Innovation, die im Laufe der Jahre erfolgte, besteht in der Zugabe einer säurebildenden Substanz, um Käsemenge, die aus der Milch gewonnen wird, zu erhöhen. Ricotta wird aus allen Milchtypen erzeugt, wobei sich jedoch stets die Konsistenz und der Geschmack dieses Frischkäses ändern. Ricotta aus Kuhmilch kann als ein Standardprodukt angesehen werden, aber Ricotta aus Schafsmilch ist unter vielen Gesichtspunkten hochwertiger. Ricotta aus Büffelkuh- oder Ziegenmilch hat ein besonders charakteristisches Aroma und ist schwer zu finden.

Wer einmal die Möglichkeit hatte, einen der verschiedenen Ricotta-Typen noch warm, gerade aus dem Kessel entnommen zu kosten, wird nicht so schnell die auf der Zunge zergehende Konsistenz dieser Flocken vergessen. Mit Zimt kann sich dieser Geschmack vollkommen entfalten. Wer keine Gelegenheit hat, eine Direkterfahrung in der Käserei machen, sollte sich mit dem Hinweis trösten, dass in Italien Ricotta im Allgemeinen nach wenigen Stunden auf dem Ladentisch steht. Für eine längere Konservierung wird die Oberfläche des Käses gesalzen und danach reift das Produkt einige Tage. Manchmal wird Ricotta auch geräuchert und gelagert, wodurch das Produkt einen wirklich einzigartigen Geschmack erhält.

Ricotta wird in zahlreichen Rezepten aufgeführt und als Zutat für gefüllte Teigwaren (Tortelloni) und verschiedene Zubereitungen verwendet. Darüber hinaus bildet >Ricotta eine unersetzliche Grundlage für typisch traditionelle Süßspeisen aus Süditalien, wie z. B. die Cassata siciliana aus Sizilien. Probieren Sie Fusilli mit Ricotta und Spinat: Ein einfaches Gericht, dem eine Prise Zimt einen exotischen Hauch verleiht. Ricotta eignet sich auch hervorragend für die Zubereitung eines minutenschnell zubereiteten Pastagerichts wie Gnocchetti Sardi mit Cocktailltomaten, Oliven und gealtertem Ricotta aus Schafsmilch.