

Eingelegter, mediterraner Ziegenkäse

© Joachim Brendel

Zutaten für 16 kleinere Käsestücke:

- 16 Ziegenkäse, frische kleine Picodons (etwa 6 cm groß, rund); ersatzweise ein anderer nicht zu reifer Ziegenkäse in Scheiben
- 2 rote Chilischoten
- 4 Knoblauchzehen
- 30 Pfefferkörner
- 20 Wacholderbeeren
- 2 dicke Zweige Thymian
- 2 dicke Zweige Rosmarin
- 2 Lorbeerblätter
- 2 TL Fenchelsaat (evtl. aus Fencheltee)
- 750 ml Olivenöl

abgeriebene Schale von einer Zitrone (unbehandelt)

Außerdem: 1 Einmachglas oder 1 Tupperbehälter (Inhalt: 1 Liter)

Zubereitung

Chilischote und abgezogene Knoblauchzehen 1 Minute in kochendem Wasser garen, kalt abschrecken und trocken tupfen. In das saubere Einmachglas oder den Tupperbehälter füllen. Pfefferkörner, Fenchelsaat und Wacholderbeeren dazugeben und die Käsetaler einschichten.

Kräuter und Zitronenschale um die Käse herum anordnen. Mit so viel Olivenöl aufgießen, dass alles bedeckt ist. Das Glas oder den Behälter verschließen, im Kühlschrank 3 bis 4 Tage durchziehen lassen.

Verzehr: Käsetaler abtropfen lassen und mit frischem Weißbrot oder einem kleinen Salat servieren.

Tipp: Der eingelegte Ziegenkäse kann im Öl mindestens 1 Monat kühl aufbewahrt werden.

