



Geissen-Formaggini im Gewürzöl mariniert

Zwei vereinte Delikatessen aus Kleinbetrieben die ihre Produkte mit viel Engagement pflegen:

Das Formaggini aus Schupplis Geissenkäserei in Gyrenbad ob Hinwil ist ein bisschen mürbe und schmeckt eben nach Geiss, aber sehr ausgewogen und vermag auch Menschen die dem Geissenkäse nicht gerade hold sind zu überzeugen.

Das Zitronen-Gewürzöl stammt aus der Manufaktur Montaniola in Wald ZH. Essige mit Frucht- und Kräuterelixieren und gewürzte Olivenöle werden hier mit viel Sorgfalt hergestellt und gereift.

Die Formaggini werden einfach für ein paar Tage im Zitronenöl eingelegt. Wenig frischer Rosmarin, Knoblauch und milder Madagaskarpfeffer geben zusätzliche feine Würze. Die Formaggini werden mit reichlich Gewürzöl angerichtet, es ist ein Genuss, dieses mit weissem Brot aufzutunken.

Zutaten (2 Vorspeisen)

1 Geissen-Formaggini 100g
1 kleiner Zweig frischer Rosmarin
1 Kügelchen Madagaskarpfeffer
1 Knoblauchzehe
ca. 7cl Zitronenöl

Zubereitung

Knoblauchzehe schälen, halbieren und ca. 30 Sekunden in kochendem Wasser brühen. Das verhindert, dass die Knoblauchzehe im Olivenöl zu gären beginnt und mildert den strengen Knoblauchgeschmack.

Vom Rosmarinzweig kleine Ästchen abzupfen, Madagaskarpfeffer ganz leicht quetschen.

Knoblauch, Rosmarin und Madagaskarpfeffer in ein verschliessbares Glas geben. Zitronenöl dazugießen und vermischen.

Formaggini halbieren und in das Glas einlegen. Darauf achten, dass die Schnittflächen nicht aneinander liegen. Die Formaggini sollten gut mit Öl bedeckt sein. Glas verschliessen und 5 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen. Danach 4 bis 6 Tage im Kühlschrank ziehen lassen.

Formaggini mit reichlich Gewürzöl anrichten und Baguette dazu servieren.



