

# Fruchtig mariniertes Ziegenfrischkäse

## Zutaten für 4 Portionen

800 g Ziegenfrischkäse  
40 ml Quittenbrand  
40 ml Marillenbrand  
Salzbiskuit oder Toastbrot  
3 Marillen

Zubereitungszeit: 15 Minuten plus 4 Tage  
für das Marinieren des Käses  
Schwierigkeitsgrad: leicht

## Zubereitung

Dieses Gericht ist einfach, braucht jedoch etwas Zeit, um den vollgeistigen Geschmack zu bekommen. Ziegenfrischkäse in 8 gleich große Stücke teilen (rund ausstechen) und 4 ein paar Tage in Marillen- die anderen 4 in Quittenbrand marinieren. Marille und Quitte sind fruchtig sowie erdig im Geschmack und damit für den Gaumen ein angenehmer Kontrast.

Die marinierten Ziegenkäsestücke auf salziges Biskuit, Tramezzini- oder Toastbrot (runde Scheiben ausstechen) legen. Mit Marillenstückchen belegen und ein paar Tropfen der bereits verwendeten Edelbrände nach Geschmack darüberträufeln, Butterflocken daraufgeben und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Oberhitze kurz gratinieren.

Zu dem warmen Ziegenkäse passen sehr gut Rosinen, die ebenfalls für ein paar Stunden in den Destillaten eingelegt waren.

Pikant-süße Beigaben wie Chutneys und Salzblüten harmonieren mit dem Ziegenfrischkäse ausgezeichnet.

## SCHMÜCKINGS KOSTPROBE

Beide Brände waren eine Überraschung. Leichte Präferenz für die Quitte. Erdig und rustikal wie der Ziegenkäse.