

Sören Anders

Freitag, 20. August 2021

Zweierlei vom Camembert

Gebackener Camembert mit Beeren-Dip

Dauer: 1 Stunde

Schwierigkeitsgrad: einfach

Heimatküche

Zutaten:

Für den Dip:

100 g	Heidelbeeren
100 g	Brombeeren
100 g	Himbeeren
100 g	Johannisbeeren
150 g	Zucker
5 g	Ingwer, frisch
1 Prise	Salz
2 EL	Balsamico

Für den gebackenen Camembert:

3	Eier
3 EL	Mehl
150 g	Paniermehl
4	Camembert à ca. 125 g
200 g	Butterschmalz



Zubereitung:

1. Die Beeren verlesen, abbrausen und auf Küchenpapier trocknen.
2. Johannisbeeren von den Stielen zupfen. Von jeder Beerensorte jeweils $\frac{1}{4}$ beiseitestellen.
3. Restliche Beeren und Zucker in einen Topf geben.
4. Ingwer schälen, sehr fein hacken und mit 1 Prise Salz zu den Beeren im Topf geben und aufkochen.
5. Mit Balsamico ablöschen und kurz köcheln. Dann durch ein feines Sieb streichen, damit die kleinen Beerenkerne zurückbleiben.
6. Die zurückbehaltenen Beeren locker unter die gekochten Beeren mischen und alles abkühlen lassen.
7. Für den Camembert die Eier in einem tiefen Teller aufschlagen und verquirlen.
8. Mehl und Paniermehl jeweils ebenfalls in tiefe Teller geben.
9. Die Camemberts zunächst im Mehl, dann in den verquirlten Eiern und zuletzt im Paniermehl wenden. Anschließend den Paniervorgang noch einmal wiederholen, indem der Camembert nochmals im verquirlten Ei und abschließend im Paniermehl gewendet wird.
10. In einer tiefen Pfanne das Butterschmalz erhitzen.
11. Die panierten Camemberts darin bei mittlerer Hitze etwa 2-3 Minuten pro Seite ausbacken, bis sie goldbraun und knusprig sind.

12. Camembert aus der Pfanne heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
13. Jeweils einen gebackenen Camembert auf Teller geben, etwas Beeren-Dip daneben anrichten. Dazu passt ein frischer Blattsalat.

Pro Portion: 690 kcal / 2880 kJ
61 g Kohlenhydrate, 38 g Eiweiß, 32 g Fett

Obazda

Rezept für 4 Personen

Dauer: 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach

Heimatküche

Zutaten:

200 g	reifer Camembert, zimmerwarm
80 g	Doppelrahmfrischkäse
20 g	weiche Butter
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
etwas	Paprikapulver, edelsüß
1	rote Zwiebel
1/2 Bund	Schnittlauch
etwas	Kümmel nach Belieben

Zubereitung:

1. Den Camembert in grobe Stücke schneiden, mit dem Frischkäse und der Butter in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und untermischen.
Tipp: Die Käsemischung etwa 30 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen.
2. Die Zwiebel schälen halbieren und in sehr dünne Scheiben schneiden.
3. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.
4. Mit einem Löffel die Käsemischung in Nockenform anrichten. Nach Belieben etwas Kümmel überstreuen.
5. Mit den Zwiebelringen und Schnittlauch bestreut garnieren. Dazu z.B. Laugenbrezeln und frischen Rettich servieren.

Pro Portion: 305 kcal / 1270 kJ
1 g Kohlenhydrate, 11 g Eiweiß, 29 g Fett