

Camembert in der Kräuterkruste mit Apfel-Paprika-Chutney

1/2 Camembert

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Zutaten

1 STUECK	Camembert
2	Eier
50 G	Semmelbrösel
50 G	griffiges Mehl
1 EL	Thymian
1 EL	Rosmarin
20 G	Petersilie
	Salz
250 ML	Rapsöl
250 G	Butterschmalz

Verfasst von: Sebastian Braun

Zubereitung

1. Eier mit Schneebesen verrühren, in eine Schüssel geben.
2. Semmelbrösel mit frischen Kräutern wie Thymian, Rosmarin und Petersilie im Standmixgerät klein mixen und extra in eine Schüssel geben.

Es sollte eine schöne grüne Farbe entstehen.
3. Mehl auch in eine eigene Schüssel geben.
4. Den Camembert doppelt panieren, das heißt: Mehl, Ei, Brösel und nochmal Ei, Brösel.
5. Im ca. 160°C heißen Fett (Rapsöl und Butterschmalz gemischt) 2-4 Minuten herausbacken.
6. Danach auf einer Küchenrolle abtropfen lassen.

Info

Tipp: Den Camembert entweder im ganzen reifen lassen. Oder bei der Käserei nach kleinen gereiften Stücken fragen. Dadurch bildet sich eine Schimmelschicht und der Käse läuft beim Backen nicht aus. Das Chutney kann man kalt hinzufügen, oder auch im warmen

Zustand dazu servieren.

Camembert in der Kräuterkruste mit Apfel-Paprika-Chutney

2/2 Chutney

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Verfasst von: Sebastian Braun

Zutaten

1	Apfel
1/2	Zwiebel
20 G	Ingwer
1/4	rote Paprika
ETWAS	Rapsöl
1 EL	Birkenzucker
2 EL	Apfelessig
250 ML	Apfelsaft
1 MESSERSPITZE	gemahlener Kardamom
1	Lorbeerblatt
	Salz

Zubereitung

1. Äpfel und Zwiebel in feine Würfel schneiden.
2. Ingwer schälen und fein hacken.
3. Paprika schälen und ebenfalls feinkwürfelig schneiden.
4. Alles im Öl anschwitzen mit Birkenzucker karamellisieren.
5. Mit Apfelessig ablöschen, Gewürze und Salz beimengen.
6. Mit Apfelsaft aufgießen und ca. 20 Minuten einkochen.
7. Danach in ein steriles Weckglas abfüllen und gut verschließen.