

Camembert, Meerrettich-Dip, Rote-Bete-Salat

Für zwei Personen

Für den Camembert:

100 g Camembert	2 Eier	250 ml Sonnenblumenöl
250 g Panko	150 g Paniermehl	50 g Mehl
Salz	Pfeffer	

Für den Salat:

3 vorgek. Rote-Bete-Knollen	1 Rote-Bete-Knolle	4 San Marzano Tomaten
1 kl. rote Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Boskoop-Apfel	1 Zitrone, Saft
100 ml Olivenöl	6 EL heller Balsamico	50 g körniger Senf
1 EL m.-scharfer Senf	1 TL Ketchup	50 g brauner Zucker
1 TL Piment d'Espelette	Salz	Pfeffer

Für den Dip:

3-4 cm Meerrettich	1 weiße Zwiebel	1 Zitrone, Abrieb
150 g griech. Joghurt	150 g Quark	150 g Schmand
2 TL Meerrettich, Glas	50 g Dijonsenf	1 EL neutrales Öl
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	2 Zweige Petersilie	1 EL Zucker
Salz	Pfeffer	

Für das Gemüse:

$\frac{1}{4}$ Hokkaido	1 rote Spitzpaprika	3 Snackgurken
Paprikapulver	Currypulver	Salz

Für das Ciabatta:

4 Scheiben Ciabatta	3 Knoblauchzehen	150 ml Olivenöl
4 Zweige Rosmarin	Salz	

Für den Camembert:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze erhitzen.

Eine Panierstraße aus Mehl, verquirltem Ei und Panier- und Pankomehl aufstellen. Camembert zuerst in Mehl, dann in der Eimasse und zuletzt in der Paniermehl-Panko-Mischung panieren. Danach nochmal in der Eimasse und in der Paniermehl-Panko-Mischung panieren. Den Camembert von jeder Seite 4 Minuten in einer Pfanne mit Öl ausbacken.

Für den Salat:

Die vorgekochte Rote Bete in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden, anschließend quer schneiden und würfeln. Mit Salz, Pfeffer und Balsamicoessig würzen. Zwiebel abziehen und klein hacken. Apfel entkernen und wie die Rote Bete würfeln. Die rohe Rote Bete schälen und darüber raspeln.

Wasser zum Kochen bringen und die Tomaten kurz blanchieren.

Tomaten abschrecken und die Haut entfernen. Tomaten anschließend vierteln und den Innenteil wegschneiden. Zu einer Sauce stampfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ein Dressing aus den Tomaten, beiden Senfsorten, Öl, 3 EL hellem Balsamicoessig, Ketchup, Zucker und den restlichen Gewürzen herstellen.

Für den Dip:

Zwiebel abziehen und fein schneiden. Meerrettich schälen und reiben.

Joghurt, Quark und Schmand zusammenrühren. Schnittlauch und Petersilie hacken. Bei-

des unterheben. Zwiebel, frischen Meerrettich und Meerrettich aus dem Glas unterheben. Den Dip mit den Gewürzen abschmecken. Zitronenschale abreiben und unterheben. Dijonsenf und Öl unterheben.

Für das Gemüse:

Paprika von Scheidewänden und Kernen befreien, in Streifen schneiden und mit Paprikapulver und Salz würzen. Snackgurken halbieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kürbis vom Kerngehäuse befreien und in Spalten schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Currypulver würzen. Gemüse in einer Grillpfanne anbraten.

Für das Ciabatta:

Ciabatta mit Knoblauch einreiben und die Scheiben mit Olivenöl beträufeln. Mit Salz würzen und einen Rosmarinzweig darauflegen. In einer Pfanne anrösten.

Gottfried Schmitz am 13. November 2025