

Camembert und Camembert-Creme, Schalotten, Apfel

Für zwei Personen

Für den Camembert:

125 g Camembert	1 Ei, M	1 EL kalte Milch
Pflanzenöl	50 g Mehl	50 g Semmelbrösel
50 g Panko	Salz	

Für die Camembert-Creme:

150 g mehligk. Kartoffeln	60 g Camembert	125 ml Milch
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Schalotten:

1 große Schalotte	50 ml Apfelessig	1Tl Senfkörner
1 Lorbeerblatt	20 g Zucker	Salz, Pfeffer

Für den Apfel:

$\frac{1}{2}$ großer Apfel	1 EL Butter	100 ml Rote-Bete-Saft
1 EL Rote-Bete-Pulver	1 EL Zucker	

Für den sautierten Lauch:

1 kleine Lauchstange	Olivenöl	Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Preiselbeer-Sahne:

$\frac{1}{2}$ Zitrone, Abrieb	100 ml Sahne	2 EL Sahne-Meerrettich
2-3 EL Wildpreiselbeerkompott		

Für die Petersilie:

1 Bd. krause Petersilie	Pflanzenöl
-------------------------	------------

Für den Camembert:

Das Öl in der Fritteuse auf etwa 170-180 Grad vorheizen.

Camembert in gleich große Stücke schneiden. Ei mit der kalten Milch verquirlen. Mehl und Semmelbrösel jeweils in separate Teller geben.

Camembert zunächst im Mehl wenden, anschließend durch das Ei ziehen und zuletzt in den Semmelbröseln panieren. Den Vorgang einmal mit Panko wiederholen. Die panierten Camembertstücke portionsweise

2-3 Minuten goldbraun frittieren. Danach kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen.

Für die Camembert-Creme:

Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in Salzwasser kochen, bis sie sehr weich sind. Abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Milch erhitzen, Camembert (ohne Rinde) darin schmelzen und alles zu einer cremigen Masse verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für die Schalotten:

Schalotte abziehen und in feine Ringe schneiden. Apfelessig, Senfkörner, Lorbeerblatt, Zucker, Salz und Pfeffer zusammen mit 50 ml Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und kurz etwas einkochen lassen. Die heiße Flüssigkeit über die Schalotten gießen, den Topf abdecken und die Schalotten vollständig abkühlen lassen. Anschließend im Kühlschrank kaltstellen, damit sie gut durchziehen.

Für den Apfel:

Apfel schälen und mit einem kleinen Kugelausstecher kleine Perlen ausstechen. Für die Marinade 2 EL Rote-Bete-Pulver mit Rote-Bete-Saft zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Apfelperlen darin einlegen und kurz ziehen lassen. Kurz vor dem Anrichten die Apfelperlen in einer Pfanne mit etwas Butter anschwitzen und mit Zucker karamellisieren, bis sie leicht glänzen und eine feine Süße bekommen.

Für den sautierten Lauch:

Lauch gründlich waschen, trocken tupfen und in etwa 1 cm breite Streifen schneiden. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und den Lauch darin anbraten. Mit einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer würzen und kurz weiterbraten, bis er weich, aber noch bissfest ist.

Für die Preiselbeer-Sahne:

Sahne steif schlagen. Wildpreiselbeerkompott sowie etwas Zitronenabrieb unterheben. Meerrettich vorsichtig unterrühren. Die Mischung in einen Spritzbeutel füllen und bis zum Servieren kaltstellen.

Für die Petersilie:

Kleine Rosen der Petersilie kurz frittieren und dann auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Kartoffel-Camembert-Creme auf flachen Tellern dünn verstreichen. Den Lauch, die karamellisierten Äpfel und die gepickelten Schalotten darauf anrichten und mit etwas frittierter Petersilie dekorieren. Daneben mit einem Pinsel eine Linie aus dem Rote-Bete-Sud ziehen und darauf drei Stücke gebackenen Camembert platzieren. Preiselbeersahne in kleinen Tupfen auf dem Teller verteilen.

Jacqueline Glasmeyer am 04. März 2026