

Gemüse-Salat süß-sauer mit gebackenem Camembert

Für 4 Personen

80 g Zucker	100 ml Wasser	30 g frischer Ingwer
3 EL schwarzer Sesam	2 Karotten	1 Kohlrabi
1 Salatgurke	1 Limette	Salz
12 Kirschtomaten	80 g Pflücksalat	2 Camembert (á 250 g)
4 EL Preiselbeeren	2 Eier	80 g Paniermehl
80 g Haselnüsse, gemahlen	3 EL Weizenmehl, 405	100 ml Pflanzenöl

Für den Gemüsesalat Zucker und Wasser in einen Topf geben, aufkochen und 2-3 Minuten köcheln lassen.

Ingwer schälen, fein hacken und in das Zuckerwasser geben. Topf vom Herd ziehen.

Sesam in einer Pfanne ohne Fett rösten und abkühlen lassen.

Karotten, Kohlrabi und Gurke waschen, trocken tupfen und schälen. Mit einem Sparschäler oder mit dem Gemüsehobel Karotten, Kohlrabi und Gurke in dünne Scheiben hobeln und in eine Schüssel geben.

Die Limette heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale direkt auf die Gemüsescheiben reiben. Den Saft auspressen und ebenfalls zugeben.

Ingwerwasser, Sesam und den Essig zum Gemüse geben und alles vermischen, mit Salz abschmecken.

Kirschtomaten waschen und trockentupfen.

Den Pflücksalat gut waschen und abtropfen lassen.

In der Zwischenzeit Camembert waagrecht halbieren, mit den Preiselbeeren bestreichen, wieder zusammensetzen und etwas andrücken.

In einem tiefen Teller die Eier verquirlen, in einem weiteren tiefen Teller Paniermehl und Haselnüsse mischen. Auch das Mehl in einen weiteren tiefen Teller geben.

Camembert zunächst im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen, durchs Ei ziehen und in der Paniermehl-Mischung wenden.

Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen, panierten Camembert im heißen Öl von beiden Seiten knusprig braten.

Pflücksalat und Tomaten unter den Gemüsesalat mischen. Salat und gebackenen Camembert servieren.

Antonina Müller am 16. Juli 2024