

# Gebackener Camembert, Schwarzbrot, Radieschen-Salat

## Für vier Portionen

2 Bund Radieschen	1 rote Zwiebel	1 Bund Frühlingszwiebel
1 TL Senf	1 TL Honig	2 EL Weißweinessig
2 EL Olivenöl	4 halbe Camembert	1 Ei
50 g Mehl	150 g Semmelbrösel	200 g Butterschmalz
4 Scheiben Schwarzbrot	30 g Butter	1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer		

Radieschen und Frühlingslauch putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und klein würfeln. In einer Schüssel mischen. Mit Senf, Honig, Essig und Öl marinieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ei verquirlen. Den Camembert im Mehl wenden, durch das Ei ziehen und in den Bröseln wenden. In einer Pfanne im heißen Butterschmalz kurz von allen Seiten anbraten. Im Ofen bei 60 Grad warmhalten. Das Schwarzbrot mit Butter bestreichen, den Knoblauch halbieren und beides in einer Pfanne anbraten. Das Brot auf Teller legen, den Salat darauf geben und mit einem Camembert servieren.

Horst Lichter am 20. April 2013