

Gebackener Camembert mit Salat

Zutaten für den Salat (für 4 Personen):

- 400 g Blattsalat
- 3 Bio-Orangen
- einige Feigen oder Pflaumen
- 1 EL Senf
- 4 EL Balsamico bianco
- 1 TL Honig
- Salz
- Pfeffer
- 4 EL Olivenöl
- 4 EL Walnussöl
- 50 g Walnusskerne

1 Orange gut abwaschen und die Schale abreiben. Anschließend alle Orangen schälen und in Scheiben schneiden. Die anderen Früchte je nach Größe in Hälften oder Viertel teilen. Den Salat (Sorten nach Saison und Geschmack) waschen, trocknen und in eine Schüssel geben. Für das Dressing Senf mit Essig, Orangenabrieb, Honig sowie Salz und Pfeffer vermengen. Alles gut verrühren und dabei die Öle langsam hinzufügen, sodass ein geschmeidiges und cremiges Dressing entsteht.

Den Salat erst kurz vor dem Servieren mit dem Dressing vermengen, auf Teller geben und mit Walnusskernen, Orangenfilets und anderen Früchten garnieren.

Zutaten für den Camembert:

- 4 mittelgroße Camemberts
- 2 Eier
- 1 TL getrockneter Rosmarin
- Salz
- Pfeffer
- 0,5 TL Mehl
- 1 Tasse Panko
- alternativ: Semmelbrösel
- 200 ml Sonnenblumenöl

Eier in einem tiefen Teller verquirlen und den getrockneten Rosmarin hinzufügen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Mehl und Paniermehl auf separate Teller geben. Camemberts zuerst in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen. Anschließend sorgfältig in der Eiermasse wenden. Zum Schluss von allen Seiten (auch die Ränder) in den Semmelbröseln wälzen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und den panierten Käse bei mittlerer Hitze von jeder Seite jeweils 2-3 Minuten goldbraun ausbacken. Lieber etwas mehr Öl in die Pfanne geben, damit der Camembert am Boden nicht festklebt. Zum Salat servieren.

Sendung/Quelle: Schmeckt. Immer.

Sendetermin: 24.03.2024

Koch/Köchin: Zora Klipp

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen