

Camembert auf einem Erdbeer-Himbeer-Basilikum-Spiegel

Für zwei Personen

2 Camembert, à 200 g	250 g Erdbeeren	150 g Himbeeren
300 g Paniermehl	1 Ei	1 Bund Basilikum
4 Blätter Pfefferminze	2 EL Traubenzucker	Butter, Chiliflocken
Pfeffe		

Die Erdbeeren und die Himbeeren waschen, in eine Schüssel geben und pürieren. Das Püree durch ein Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen. Das Mus mit dem Traubenzucker, etwas Chiliflocken und Pfeffer abschmecken. In einer Pfanne die Butter erhitzen. Das Ei trennen und das Paniermehl in eine Schüssel geben. Den Camembert mit dem Eigelb bestreichen und anschließend im Paniermehl wälzen. Den panierten Käse anschließend in die Pfanne geben goldgelb backen. Die Pfefferminzblätter waschen, trockentupfen und zur Seite legen. Das Mus als Soßenspiegel auf den Tellern geben. Den Camembert aus der Pfanne nehmen auf das Mus legen. Alles mit den Pfefferminzblättern garnieren und servieren.

Stefan Florian am 21. September 2012