

Gebackener Camembert mit Beeren-Dip

Für 4 Personen

Für den Dip:

100 g Heidelbeeren	100 g Brombeeren	100 g Himbeeren
100 g Johannisbeeren	150 g Zucker	5 g Ingwer, frisch
1 Prise Salz	2 EL Balsamico	

Für den gebackenen Camembert:

3 Eier	3 EL Mehl	150 g Paniermehl
4 Camembert à ca. 125 g	200 g Butterschmalz	

Die Beeren verlesen, abbrausen und auf Küchenpapier trocknen.

Johannisbeeren von den Stielen zupfen. Von jeder Beerenart jeweils $\frac{1}{4}$ beiseitestellen.

Restliche Beeren und Zucker in einen Topf geben.

Ingwer schälen, sehr fein hacken und mit 1 Prise Salz zu den Beeren im Topf geben und aufkochen.

Mit Balsamico ablöschen und kurz köcheln. Dann durch ein feines Sieb streichen, damit die kleinen Beerenkerne zurückbleiben.

Die zurückgehaltenen Beeren locker unter die gekochten Beeren mischen und alles abkühlen lassen.

Für den Camembert die Eier in einem tiefen Teller aufschlagen und verquirlen.

Mehl und Paniermehl jeweils ebenfalls in tiefe Teller geben.

Die Camemberts zunächst im Mehl, dann in den verquirlten Eiern und zuletzt im Paniermehl wenden. Anschließend den Paniervorgang noch einmal wiederholen, indem der Camembert nochmals im verquirlten Ei und abschließend im Paniermehl gewendet wird.

In einer tiefen Pfanne das Butterschmalz erhitzen.

Die panierten Camemberts darin bei mittlerer Hitze etwa 2-3 Minuten pro Seite ausbacken, bis sie goldbraun und knusprig sind.

Camembert aus der Pfanne heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Jeweils einen gebackenen Camembert auf Teller geben, etwas Beeren-Dip daneben anrichten. Dazu passt ein frischer Blattsalat.

Sören Anders am 20. August 2021