

Gebackener Mandel-Camembert auf Feldsalat



Zutaten für 4 Personen:

1 Packung (à 250 g) CHAMPIGNON
Rahm Camembert Genießer Ecken
2 Eier (Größe M)
5 EL Panko (asiatisches Paniermehl)
2 EL Mandelblättchen
3 EL Mehl
1 l neutrales Öl (zum Frittieren)
200 g Champignons
200 g rote Bete (vakuumiert)
200 g Feldsalat
Backpapier

Für das Dressing:

6 EL Olivenöl
4 EL Apfelessig
1 Schalotte
1 TL Senf
1 TL flüssiger Honig
Salz
Pfeffer



Zubereitung:

1. Eier verquirlen. Panko und Mandeln mischen. CHAMPIGNON Camembertecken erst in Mehl, dann in verquirltem Ei und zum Schluss in der Panko-Mandel-Mischung wenden. Auf Backpapier legen und ca. 1 Stunde einfrieren.
2. Inzwischen Schalotte schälen und würfeln. Mit Essig, Senf, Honig, Salz und Pfeffer verrühren. Öl unterrühren. Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. Rote Bete in Scheiben schneiden. Feldsalat putzen, waschen und trocken schütteln.
3. Neutrales Öl in einem tiefen Topf auf ca. 160 °C erhitzen. Panierte Camembert-Ecken darin portionsweise 1–2 Minuten frittieren. Mit einer Schaumkelle herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Vorbereitete Salatzutaten und Vinaigrette vermengen. Salat auf Tellern anrichten. Camembert-Ecken darauf verteilen.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde. Wartezeit ca. 30 Minuten. Pro Portion ca. 2680 kJ, 640 kcal. E 24 g, F 50 g, KH 22 g

Fotovermerk: Käserei Champignon by House of Food/ Bauer Food Experts KG

Weitere Rezepte auf www.kaeserei-champignon.de