

Kochen

Eberhard Braun

Dienstag, den 19.07.2022

Gebackener Camembert mit Rosmarin-Heidelbeeren

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Heidelbeeren

250 g Heidelbeeren
2 Stiele Rosmarin
1 EL Honig
50 ml Balsamessig
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Nelkenpulver, nach Belieben
etwas Zimt, gemahlen, nach Belieben
etwas Piment, gemörsert, nach Belieben

Für den Camembert

60 g Mehl, ca.
2 Eier, Größe M
100 g Semmelbrösel, ca.
4 Camembert, á ca. 125 g
200 ml Pflanzenöl, z.B. Rapsöl

Außerdem

1 Bund Rauke
2 EL Mandeln, gehackt und geröstet

Zubereitung

1. **Heidelbeeren** und Rosmarin abbrausen und trockentupfen bzw. -schütteln. Rosmarin grob zerzupfen.
2. Honig in einer Pfanne erhitzen und kurz aufschäumen lassen.
3. Heidelbeeren und Rosmarin zugeben und ca. 1 Minute anbraten.
4. Balsamessig unterrühren und ca. 1 Minute einkochen. Mit Salz, Pfeffer, Nelke, Piment und Zimt abschmecken. Die Heidelbeeren beiseite stellen und abkühlen lassen.
5. Mehl auf einen flachen Teller geben. Eier in einem tiefen Teller verquirlen. Semmelbrösel ebenfalls auf einen flachen Teller geben.
6. **Camembert** jeweils auf einer Seite in Mehl drücken, so dass jedes Stück halb hoch bemehlt ist. Überflüssiges Mehl abklopfen. Dann die Rollen ebenso in verquirltes Ei tauchen und anschließend halb hoch in die Semmelbrösel drücken.
7. Das Öl erhitzen. Camembert mit der panierten Seite darin ca. 3-4 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
8. Rauke abbrausen, trockenschütteln und jeweils auf Teller verteilen. Camembert daraufsetzen. Heidelbeeren zugeben. Mit Mandeln bestreuen und servieren. Dazu schmeckt Baguette.

Tipp: Statt der vielen Einzelgewürze passt auch die asiatische "5-Gewürze-Mischung", die super zu den Heidelbeeren passt und, in der Zubereitung erwähnten, Gewürze enthält. Teilweise sogar noch Ingwer, Koriander oder Sternanis.

