

# Hier und heute

## **Gebackener Camembert mit Feldsalat und roter Bete an Himbeerdressing**

Olaf Baumeister backt Camembert in knuspriger Panade. Dazu serviert er frischen Feldsalat und hauchdünne rote Bete in Himbeerdressing.

### **Das Rezept**

von Olaf Baumeister für vier kleine Portionen

#### **Zutaten für die rote Bete**

- 2 rote Bete
- ½ TL Kümmel
- Salz

#### **Zubereitung**

Die Beten zusammen mit dem Kümmel in kochendem Salzwasser garen, bis sie nur noch leichten Biss haben. Abschütten und in kaltem Wasser abkühlen lassen. Die Beten pellen und mit einem scharfen Messer oder der Aufschnittmaschine in hauchdünne Scheiben schneiden.

#### **Zutaten für den Feldsalat**

- 120 g Feldsalat, gewaschen und geputzt
- Kräuter und Blüten nach Geschmack als Dekoration

#### **Zutaten für das Himbeerdressing**

- 50 ml Himbeermark, alternativ Himbeergelee
- 15 ml Himbeeressig, alternativ heller Balsamessig
- 25 ml kaltgepresstes Rapsöl
- Salz und schwarzer Pfeffer

#### **Zubereitung**

Alle Zutaten in eine Schale geben und mit dem Schneebesen glattrühren. Mit Salz und wenig Pfeffer abschmecken. Später über den Feldsalat und die Bete geben.

#### **Zutaten für den gebackenen Camembert**

- 4 kleine Stücke Camembert à ca. 40 g
- 4 EL Paniermehl
- 1 EL Mehl
- 1 Ei

#### **Zubereitung**

Das Ei in eine Schale geben und mit einer Gabel glattrühren. Das Paniermehl mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Den Camembert zuerst in Mehl, dann in Ei und zum Schluss in Paniermehl wenden. Den Vorgang noch einmal wiederholen, damit man eine schön dichte Panade erhält und der Käse später beim Frittieren nicht ausläuft. In einer Pfanne Pflanzenöl ca. drei Zentimeter hoch einfüllen und erhitzen. Den Camembert bei 175 Grad von allen Seiten etwa fünf Minuten goldbraun frittieren.