



## Gebackener Camembert auf Blattsalat an Preiselbeer-Vinaigrette

### Blattsalat

50 g Blattsalat wie Rucola, Frisée, Radicchio, Rucola, Nüssli etc.

rüsten, waschen, trocken schleudern

1 Brüsseler Chicorée

in die einzelnen Blätter zerteilen, waschen, trocken schwingen, zusammen mit dem Blattsalat auf Teller anrichten

### Gebackener Camembert

4 Camembert, Tomme oder Caprice des Dieux à ca. 50-100 g

bereit legen

wenig Mehl

den Camembert darin wenden

2 Eier

in einer Schüssel verquirlen, den Camembert im Ei wenden, etwas abstreifen und im

Paniermehl

drehen, gut andrücken, eventuell nochmals durchs Ei ziehen und ein zweites Mal panieren. Panade gut andrücken

6 EL Bratbutter oder Pflanzenöl

in einer Bratpfanne erhitzen, die Camemberts beidseitig goldbraun ausbacken. Zum Abtropfen kurz auf Küchenpapier geben. Anschliessend zum Blattsalat legen

4 EL Preiselbeer-Kompott

je einen Esslöffel auf jeden Camembert geben

### Preiselbeer-Vinaigrette

4 EL weisser Balsamico

in eine Schüssel geben

3 EL Gemüsebouillon

dazu giessen

2 EL Preiselbeeren (aus dem Glas)

beifügen

1 TL körniger Senf

darunter rühren

Salz, Pfeffer aus der Mühle Herbamare

abschmecken

8 EL Rapsöl

dazu rühren, über den Salat träufeln

### Tipp

Es können gemahlene Nüsse, Sesamsamen oder zerstoßene Nachos zum Panieren verwendet werden