

Panierter Camembert mit Rhabarber-Chutney



Zutaten (für 4 Portionen)

Für den Camembert

- 4 EL Mehl
- 2 Eier
- 150 g Paniermehl
- 500 g Camembert

Für das Chutney

- 1 Zwiebel
- 1 EL Rapsöl
- 100 g Rohrzucker

- 50 ml Weißweinessig
- 400 g TK-Rhabarber

Außerdem

- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Himbeeressig
- Zucker
- Salz und Pfeffer
- 200 g Wildkräutersalat

Nährwerte

Pro 100 Gramm

- 191 kcal
- 9 g Eiweiß
- 18 g Fett
- 18 g Kohlenhydrate

Zeitaufwand: 40 Minuten zzgl. 15 Minuten Backzeit

Zubereitung

1. Backofen auf 200 °C Heißluft vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Für das Chutney Zwiebel schälen und fein würfeln. Rapsöl in einem Topf erhitzen und Zwiebel darin anschwitzen. Rohrzucker dazugeben und bei niedriger Hitze unter regelmäßigem Rühren schmelzen lassen. Mit Weißweinessig ablöschen. Rhabarber zugeben und mit Salz würzen. Chutney ca. 20 Minuten einkochen lassen.
3. In der Zwischenzeit für den Camembert eine Panierstraße aus Mehl, verquirlten Eiern und Paniermehl vorbereiten.
4. Camembert achteln und zuerst in Mehl, danach in Eiern und zum Schluss in Paniermehl wenden. Käse auf dem Backblech verteilen und im heißen Ofen ca. 15 Minuten backen.
5. Olivenöl und Himbeeressig verrühren. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Zum Anrichten Wildkräutersalat auf einer Servierplatte verteilen und mit dem Dressing benetzen. Camembert anlegen und mit etwas Chutney bedecken.



REISER RÄT

Falls Sie den Camembert nicht panieren möchten, können Sie den Käse auch im Ganzen bei gleicher Backofeneinstellung backen.

