

Camembert – Cornflakes – Praline

Zutaten für sechs Löffel	Zubereitung
<p>1 Camembert 5 EL Cornflakes 1 EL Mehl 1 Ei 2 Scheiben frische Ananas 1 EL Zucker 3 EL frischer Orangensaft 2 EL Himbeeren Puderzucker 1 EL kaltgepresstes Olivenöl 1TL weisser Balsamico 2dl Erdnuss- oder Sonnenblumenöl zum Frittieren Salz, Pfeffer Kresse zur Dekoration</p>	<p>Vom Camembert etwa 2x2 cm grosse Würfel schneiden. Ei mit etwas Salz und Pfeffer würzen und in einer kleinen Schüssel verquirlen. Mehl auf einen Teller sieben. Cornflakes in einem Gefrierbeutel nicht zu fein zerdrücken und auf einen weiteren Teller geben. Die Camembertwürfel zuerst durch das Mehl, dann durch das Ei ziehen und mit den Cornflakes- Bröseln panieren. Diese Prozedur nochmals wiederholen. So dringt beim Frittieren kein Käse durch die Panade. Kühl stellen. Himbeeren mit dem Balsamico im Mixer pürieren und dann durch ein Sieb streichen. Mit Puderzucker (Menge je nach Säure der Himbeeren), Salz und Pfeffer würzen und das Olivenöl darunterrühren. Die Ananas in 5 mm feine Würfel schneiden. Den Zucker leicht karamellisieren, mit dem Orangensaft und dem aufgefangenen Ananassaft ablöschen und damit den Karamell auflösen. Etwas einkochen lassen. Weg von der Hitze die Ananaswürfel darin kurz ziehen lassen. Das Frittieröl auf 180° erhitzen und die Camembertpralinen goldbraun frittieren. Zum Anrichten zunächst auf einen Portionslöffel die Ananaswürfel geben, dann den frittierten Camembert und darauf ein Löffelchen Himbeervinaigrette geben. Mit etwas Kresse dekorieren.</p>



--	--