

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 04. März 2026** ▪
Vegetarische Küche mit Zora Klipp



Jacqueline Glasmeyer

Duett vom Camembert: Gebackener Camembert und Kartoffel-Camembert-Creme mit gepickelten Schalotten, eingelegten Apfel-Kugeln, sautiertem Lauch, Meerrettich-Preiselbeer-Sahne und frittiertem Petersilie

Zutaten für zwei Personen

Für den gebackenen Camembert:

125 g Camembert mit mikrobiellem Lab
 1 Ei, Größe M
 1 EL kalte Milch
 Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren
 50 g Mehl
 50 g Semmelbrösel
 50 g Panko
 Salz, aus der Mühle

Das Öl in der Fritteuse auf etwa 170–180 Grad vorheizen.

Camembert in gleich große Stücke schneiden. Ei mit der kalten Milch verquirlen. Mehl und Semmelbrösel jeweils in separate Teller geben. Camembert zunächst im Mehl wenden, anschließend durch das Ei ziehen und zuletzt in den Semmelbröseln panieren. Den Vorgang einmal mit Panko wiederholen. Die panierten Camembertstücke portionsweise ca. 2–3 Minuten goldbraun frittieren. Danach kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen.

Für die Kartoffel-Camembert-Creme:

150 g mehligkochende Kartoffeln
 60 g Camembert mit mikrobiellem Lab,
 ohne Rinde
 125 ml Milch
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in Salzwasser kochen, bis sie sehr weich sind. Abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Milch erhitzen, Camembert (ohne Rinde) darin schmelzen und alles zu einer cremigen Masse verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für die gepickelten Schalotten:

1 große Schalotte
 50 ml Apfelessig
 1 TL Senfkörner
 1 Lorbeerblatt
 20 g Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und in feine Ringe schneiden. Apfelessig, Senfkörner, Lorbeerblatt, Zucker, Salz und Pfeffer zusammen mit 50 ml Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und kurz etwas einkochen lassen. Die heiße Flüssigkeit über die Schalotten gießen, den Topf abdecken und die Schalotten vollständig abkühlen lassen. Anschließend im Kühlschrank kaltstellen, damit sie gut durchziehen.

Für den eingelegten Apfel:

½ großer Apfel, z.B. Sorte Gala oder Opal
 1 EL Butter
 100 ml Rote-Bete-Saft
 1 EL Rote-Bete-Pulver
 1 EL Zucker

Apfel schälen und mit einem kleinen Kugelausstecher kleine Perlen ausstechen. Für die Marinade 2 EL Rote-Bete-Pulver mit Rote-Bete-Saft zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Apfelperlen darin einlegen und kurz ziehen lassen. Kurz vor dem Anrichten die Apfelperlen in einer Pfanne mit etwas Butter anschwitzen und mit Zucker karamellisieren, bis sie leicht glänzen und eine feine Süße bekommen.

Für den sautierten Lauch

1 kleine Lauchstange
 Olivenöl, zum Anbraten
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Lauch gründlich waschen, trocken tupfen und in etwa 1 cm breite Streifen schneiden. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und den Lauch darin anbraten. Mit einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer würzen und kurz weiterbraten, bis er weich, aber noch bissfest ist.

Für die Meerrettich-Preiselbeer-**Sahne:**

½ Zitrone, Abrieb

100 ml Sahne

2 EL Sahne-Meerrettich

2-3 EL Wildpreiselbeerkompott

Sahne steif schlagen. Wildpreiselbeerkompott sowie etwas Zitronenabrieb unterheben. Meerrettich vorsichtig unterrühren. Die Mischung in einen Spritzbeutel füllen und bis zum Servieren kaltstellen.

Für die frittierte Petersilie:

1 Bund krause Petersilie

Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren

Kleine Rosen der Petersilie kurz frittieren und dann auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Kartoffel-Camembert-Creme auf flachen Tellern dünn verstreichen. Den Lauch, die karamellisierten Äpfel und die gepickelten Schalotten darauf anrichten und mit etwas frittierter Petersilie dekorieren. Daneben mit einem Pinsel eine Linie aus dem Rote-Bete-Sud ziehen und darauf drei Stücke gebackenen Camembert platzieren. Preiselbeersahne in kleinen Tupfen auf dem Teller verteilen.