



Gottfried Schmitz

Gebackener Camembert mit Meerrettich-Kräuter-Dip, Rote-Bete-Salat, Ofen-Gemüse und geröstetem Ciabatta

Zutaten für zwei Personen

Für den Camembert:

100 g Camembert
2 Eier
250 ml Sonnenblumenöl
250 g Panko
150 g Paniermehl
50 g Mehl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze erhitzen.

Eine Panierstraße aus Mehl, verquirltem Ei und Panier- und Pankomehl aufstellen. Camembert zuerst in Mehl, dann in der Eimasse und zuletzt in der Paniermehl-Panko-Mischung panieren. Danach nochmal in der Eimasse und in der Paniermehl-Panko-Mischung panieren. Den Camembert von jeder Seite ca. 4 Minuten in einer Pfanne mit Öl ausbacken.

Für den Salat:

3 vorgekochte Rote-Bete-Knollen
1 frische Rote-Bete-Knolle
4 San Marzano Tomaten
1 kleine rote Zwiebel
½ Boskoop-Apfel
1 Zitrone, Saft
100 ml Olivenöl
6 EL heller Balsamicoessig
50 g körniger Senf
1 EL mittelscharfer Senf
1 TL Ketchup
50 g brauner Zucker
1 TL Piment d'Espelette
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die vorgekochte Rote Bete in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden, anschließend quer schneiden und würfeln. Mit Salz, Pfeffer und Balsamicoessig würzen. Zwiebel abziehen und klein hacken. Apfel entkernen und wie die Rote Bete würfeln. Die rohe Rote Bete schälen und darüber raspeln.

Wasser zum Kochen bringen und die Tomaten kurz blanchieren.

Tomaten abschrecken und die Haut entfernen. Tomaten anschließend vierteln und den Innenteil wegschneiden. Zu einer Sauce stampfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ein Dressing aus den Tomaten, beiden Senfsorten, Öl, 3 EL hellem Balsamicoessig, Ketchup, Zucker und den restlichen Gewürzen herstellen.

Für den Dip:

3-4 cm frischer Meerrettich
1 weiße Zwiebel
1 Zitrone, Abrieb
150 g griechischer Joghurt
150 g Quark, Halbfettstufe
150 g Schmand
2 TL Meerrettich, aus dem Glas
50 g Dijonsenf
1 EL neutrales Öl
½ Bund Schnittlauch
2 Zweige glatte Petersilie
1 EL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und fein schneiden. Meerrettich schälen und reiben.

Joghurt, Quark und Schmand zusammenrühren. Schnittlauch und Petersilie hacken. Beides unterheben. Zwiebel, frischen Meerrettich und Meerrettich aus dem Glas unterheben. Den Dip mit den Gewürzen abschmecken. Zitronenschale abreiben und unterheben. Dijonsenf und Öl unterheben.

Für das Gemüse:

¼ Hokkaido
1 rote Spitzpaprika
3 Snackgurken
Paprikapulver, zum Würzen
Currypulver, zum Würzen
Salz, aus der Mühle

Paprika von Scheidewänden und Kernen befreien, in Streifen schneiden und mit Paprikapulver und Salz würzen. Snackgurken halbieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kürbis vom Kerngehäuse befreien und in Spalten schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Currypulver würzen. Gemüse in einer Grillpfanne anbraten.

Für das Ciabatta:

4 Scheiben Ciabatta
3 Knoblauchzehen
150 ml Olivenöl
4 Zweige Rosmarin
Salz, aus der Mühle

Ciabatta mit Knoblauch einreiben und die Scheiben mit Olivenöl beträufeln. Mit Salz würzen und einen Rosmarinzweig darauflegen. In einer Pfanne anrösten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.