

# Camembert in der Kräuterkruste mit Apfel-Paprika-Chutney



**Dauer:** Mittel

.....

**Kategorie:** Hauptspeisen Vegetarisch

.....

**Saison:** Ganzjährig

.....

**Für:** 4 Personen

.....

**Verfasst von:** Sebastian Braun

.....

## Zutaten

### Camembert

.....

1 STUECK      Camembert

.....

2              Eier

.....

50 G          Semmelbrösel

.....

50 G          griffiges Mehl

.....

1 EL          Thymian

.....

1 EL          Rosmarin

---

20 G Petersilie

---

Salz

---

250 ML Rapsöl

---

250 G Butterschmalz

---

## Chutney

---

1 Apfel

---

1/2 Zwiebel

---

20 G Ingwer

---

1/4 rote Paprika

---

ETWAS Rapsöl

---

1 EL Birkenzucker

---

2 EL Apfelessig

---

250 ML Apfelsaft

---

1  
MESSERSPITZE gemahlener Kardamom

---

1 Lorbeerblatt

---

Salz

---

## Zubereitung

1. Eier mit Schneebesen verrühren, in eine Schüssel geben.
2. Semmelbrösel mit frischen Kräutern wie Thymian, Rosmarin und Petersilie im Standmixgerät klein mixen und extra in eine Schüssel geben.

Es sollte eine schöne grüne Farbe entstehen.

3. Mehl auch in eine eigene Schüssel geben.
4. Den Camembert doppelt panieren, das heißt: Mehl, Ei, Brösel und nochmal Ei, Brösel.
5. Im ca. 160°C heißen Fett (Rapsöl und Butterschmalz gemischt) 2-4 Minuten herausbacken.
6. Danach auf einer Küchenrolle abtropfen lassen.
1. Äpfel und Zwiebel in feine Würfel schneiden.
2. Ingwer schälen und fein hacken.
3. Paprika schälen und ebenfalls feinkwürfelig schneiden.
4. Alles im Öl anschwitzen mit Birkenzucker karamellisieren.
5. Mit Apfelessig ablöschen, Gewürze und Salz beimengen.
6. Mit Apfelsaft aufgießen und ca. 20 Minuten einkochen.
7. Danach in ein steriles Weckglas abfüllen und gut verschließen.

Tipp: Den Camembert entweder im ganzen reifen lassen. Oder bei der Käserei nach kleinen gereiften Stücken fragen. Dadurch bildet sich eine Schimmelschicht und der Käse läuft beim Backen nicht aus. Das Chutney kann man kalt hinzufügen, oder auch im warmen Zustand dazu servieren.