



Eine Kreation von Christina Pabsch

Schlemmer-Brot

mit Heinrichsthaler Camembert

Grundrezept: 2 belegte Snackbrötchen

2 Brötchen oder Briochebrötchen

Füllung

- 0,250 kg Heinrichsthaler Camembert
- 0,020 kg Weizenmehl T550
- 0,050 kg Vollei
- 0,030 kg Paniermehl
- 0,030 kg Butterschmalz
- 4 Blätter Eisbergsalat
- 0,100 kg Joghurt
- 0,100 kg Schmand
- 0,050 kg Preiselbeeren (Glas), 2-3 Ei
- 2-3 Tropfen Zitronensaft
- evtl. etwas Zucker
- nach Geschmack grober Pfeffer

Dekor

Früchte, wie Aprikosen, Nektarinen, Brombeeren, Äpfel sowie Petersilie



Herstellung:

Einen runden Heinrichsthaler Camembert vierteln. Die vier Camembert-Stücke in Mehl wälzen, durch ein aufgeschlagenes Ei ziehen und mit Paniermehl bestreuen und dies leicht andrücken. Dann in der Pfanne oder Fritteuse in heißem Butterschmalz von allen Seiten goldbraun braten.

Joghurt mit Schmand vermischen, Preiselbeeren einrühren. Mit einigen Tropfen Zitronensaft, etwas Zucker oder Pfeffer würzen.

Früchte waschen und klein schneiden. Brötchen halbieren. Mit Frischkäse dünn bestreichen. Salatblatt auflegen. Je zwei gebackene Camembert-Stücke auflegen. Preiselbeeren-Dipp aufgeben. Fruchtstücke und Salatblatt auflegen. Snack mit den oberen Brötchenhälften abdecken. Wird der Snack auf einem Teller serviert, weitere Fruchtstücke und Beeren anlegen.

Tipp:

Bereits 1884 brachte Agathe Zeis das Patentrezept für den Camembert als erste aus Frankreich mit nach Deutschland und stellte in Radeberg in der von ihr 1880 gegründeten Meierei Heinrichsthaler den ersten Camembert in Deutschland hergestellt. Bis heute ist dieser Camembert ein handgekäster, naturgereifter Weichkäse mit mildem Geschmack und cremig weicher Textur mit 55% Fett i. Tr.

Rezept-Nr. B0022

Alle Rezeptideen auf www.heinrichsthaler.de