

Rezept

Mini-Camemberts

Ein Rezept von Mini-Camemberts, am 17.04.2024

Zutaten

Für die HeidelbeerSauce

200 g TK-Heidelbeeren	1 Schalotte
1 EL Öl	1 EL Zucker
1 Sternanis	40 ml Rotweinessig

Für die Camemberts

150 g Camembert (möglichst fest und gekühlt)	2 Eier
Eier	Pfeffer
100 g Vollkorn-Semmelbrösel	

Außerdem

1 l Frittieröl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 135 kcal, 9 g F, 5 g EW, 8 g KH

Zubereitung

1. Die Heidelbeeren antauen lassen. Die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Das Öl in einem kleinen Topf erhitzen und die Schalottenwürfel darin glasig anschwitzen. Heidelbeeren, Zucker und Sternanis dazugeben. Mit dem Rotweinessig ablöschen und die Sauce unter Rühren 5-6 Min. einköcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Sauce auskühlen lassen. Sternanis entfernen.
2. Den Camembert in zwölf etwa gleich große Stücke schneiden. Die Eier in einer Schüssel verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Semmelbrösel in eine zweite Schüssel geben. Die Camembertstücke nacheinander erst in die Eiermischung tauchen und dann in den Semmelbröseln wenden. Diesen Vorgang nochmals wiederholen, die Stücke sind danach doppelt paniert. Bis zum Frittieren kalt stellen.
3. Das Frittieröl in einer Fritteuse oder einem kleinen, hohen Topf auf 175° erhitzen. Im Topf ist es heiß genug, wenn an einem hineingehaltenen Holzkochlöffelstiel sofort größere Bläschen aufsteigen. Höchstens drei Käsestücke auf einmal ins heiße Fett geben und in ca. 50 Sek. goldbraun frittieren. Mit einer Schaumkelle herausheben und auf einem mit Küchenpapier belegten Kuchengitter abtropfen lassen.
4. Die warmen Mini-Camemberts sofort mit der Heidelbeersauce servieren und genießen.