Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Topinambur-Feldsalat mit gebackenem Camembert

Ein Rezept von Topinambur-Feldsalat mit gebackenem Camembert, am 07.10.2026

Zutaten

1/2 Bund	Petersilie
50 g	Walnusskerne
2 EL	Honig
	Pfeffer
400 g	Topinambur
1/2 TL	scharfer Senf
2 EL	Walnussöl
2	Eier (M)
5 EL	Semmelbrösel
	Öl zum Braten
1	Bio-Zitrone
100 ml	Olivenöl
	Salz
150 g	Feldsalat
1	große, festfleischige Birne
1 1/2 TL	Weißweinessig
2	feste Camemberts
3 EL	Sahne
4 EL	Preiselbeeren

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 1005 kcal

Zubereitung

1. Die Petersilie abbrausen, trocken schütteln und mit den Stängeln grob schneiden. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, ¼ TL Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Walnusskerne in einem elektrischen Blitzhacker fein mahlen, 20 g abnehmen, in einen tiefen Teller füllen, beiseitestellen. Petersilie und Zitronenschale mit in den Blitzhacker geben und mit dem Olivenöl, Honig und 1-2 EL Zitronensaft fein pürieren. Das Dressing mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

2. Den Feldsalat putzen, waschen und trocken schleudern. Topinambur unter fließendem Wasser gründlich abbürsten und auf dem Gurkenhobel in dünne Scheiben hobeln, sofort mit 1-2 EL Zitronensaft mischen. Birne waschen, vierteln, entkernen und in schmale Stückchen schneiden, ebenfalls in etwas Zitronensaft wenden, damit sie nicht braun werden. Birne und Topinambur mischen und flach auf Tellern verteilen. Senf, Essig und Walnussöl gut verrühren, die Vinaigrette mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Die Camemberts vierteln. Die Eier in einem tiefen Teller mit der Sahne verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Semmelbrösel mit den fein gemahlenen Walnüssen mischen. Die Camembertstücke erst durch das Ei ziehen, dann in den Bröseln wenden und diese gut andrücken. Am besten das Ganze nochmals wiederholen, dabei aufpassen, dass die Panande nicht abfällt. Das Öl zum Braten ca. 2 cm hoch in einer nicht zu großen, hohen Pfanne erhitzen. Die Camembertstücke darin bei mittlerer bis großer Hitze in 3-5 Min. pro Seite goldbraun backen. Herausheben, kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen.

4. Das Petersilien-Walnuss-Dressing über Topinambur und Birne träufeln. Den Feldsalat in der Vinaigrette wenden und darauf oder daneben verteilen. Heißen Camembert auf dem Salat anrichten, sofort servieren. Die Preiselbeeren dazu reichen, damit sich jeder davon nehmen kann. Dazu schmeckt italienisches Weißbrot.