

└ labsal ┘

&

Endlich! Gutes.

KOCHEN MIT DER



MOMARTER SOMMERSALAT
ZIEGEN CAMEMBERT | TROCKENFRÜCHTE |
BLÄTTERTEIG

Dienstag, 21. August 2018

Präsentiert von

Endlich! Gutes.

MOMARTER SOMMERSALAT ZIEGEN CAMEMBERT | TROCKENFRÜCHTE | BLÄTTERTEIG

Für das Dressing (Menge für etwa 10 Personen)

- 5 Esslöffel Schalottenwürfel
- 2 Zehen Knoblauch
- 2 Esslöffel brauner Zucker
- 350 Milliliter Apfelsaft
- 1 Esslöffel Apfelessig
- 1 Esslöffel Sherryessig
- 2 Esslöffel Zitronensaft
- 3 Teelöffel Dijonsenf
- Meersalz, Pfeffer, Espelette Pfeffer
- 10 Esslöffel Rapsöl
- 10 Esslöffel Olivenöl

Schalotten und Knoblauch schälen, klein schneiden und in einem Topf mit etwas Öl glasig anschwitzen. Braunen Zucker zugeben und hell karamellisieren lassen. Mit dem Apfelsaft ablöschen und auf ein Drittel einköcheln. Vom Herd nehmen und die weiteren Zutaten bis auf das Öl zugeben. In ein hohes Gefäß geben und mit dem Mixstab fein mixen. Wenn alles auf Raumtemperatur abgekühlt ist das Öl mit dem Stabmixer untermixen, sodass eine Emulsion entsteht.

Für den Camembert (Menge für etwa 10 Personen)

- 5 Stück Ziegen Camembert
- 10 Esslöffel Trockenfrüchte, klein geschnitten
- 4 Esslöffel Schalottenwürfel
- 1 Zehe Knoblauch, klein geschnitten
- 5 Esslöffel Walnüsse, klein geschnitten und geröstet
- 2 Bund Schnittlauch, in Röllchen geschnitten
- Meersalz, Pfeffer, Espelette Pfeffer, brauner Zucker
- 5 Stück Blätterteig
- 2 Stück Eier

Die Schalottenwürfel in etwas Raps- oder Sonnenblumenöl glasig anschwitzen und gegen Ende den Knoblauch zugeben und mit etwas Salz und Zucker würzen. Bis zur weiteren Verwendung auskühlen lassen. Vom Camembert den Deckel etwa 0,5cm unterm Rand abschneiden und zur Seite legen. Die Käsemasse aus der Unterseite herauskratzen und in einer Schüssel zerbröseln. Alle anderen Zutaten zugeben und die Masse abschmecken. Diese zurück in den Camembert füllen und in den leicht ausgerollten Blätterteig einpacken. Die Eier verquirlen und den Blätterteig damit einpinseln. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C für etwa 20 Minuten backen bis die Päckchen schön gebräunt sind. Etwas auskühlen lassen und halbieren.

↳ labsal ↴

„Kochen
macht
glücklich,
essen
auch!“