

Gebackener Camembert auf Schwarzbrot mit Radieschen-Salat

 happy-mahlzeit.com/tv-rezepte-archiv/lafer-lichter-lecker/lichters-gebackener-camembert-auf-schwarzbrot-mit-radieschen-salat/

Zutaten für 4 Personen:

2 Bund Radieschen
1 rote Zwiebel
1 Bund Frühlingszwiebel
1 TL Senf
1 TL Honig
2 EL Weißweinessig
2 EL Olivenöl
4 halbe Camembert
1 Ei
50 g Mehl
150 g Semmelbrösel
200 g Butterschmalz
4 Scheiben Schwarzbrot
30 g Butter
1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer aus der Gewürzmühle

Zubereitung:

Radieschen und Frühlingslauch putzen, waschen und in Scheiben schneiden.

Die Zwiebel schälen und klein würfeln. In einer Schüssel mischen. Mit Senf, Honig, Essig und Öl marinieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Ei verquirlen. Den Camembert im Mehl wenden, durch das Ei ziehen und in den Bröseln wenden. In einer Pfanne im heißen Butterschmalz kurz von allen Seiten anbraten.

Im Ofen bei 60 Grad warmhalten.

Das Schwarzbrot mit Butter bestreichen, den Knoblauch halbieren und beides in einer Pfanne anbraten.

Das Brot auf Teller legen, den Salat darauf geben und mit einem Camembert servieren.

Rezept: Horst Lichter

Prominenter Gast: Mareile Höppner

Quelle: ZDF-Lafer!Lichter!Lecker! - 20.4.2013