

Camembert-Nuggets mit Aprikosenvinaigrette & Mandelkrokant



Zutaten (für 4 Personen)

400 g Camembert
80 g Mehl
2 Eier (L)
200 g Semmel oder Pankobrösel

Für die Vinaigrette:

2 frische Aprikosen entsteint (alternativ aus der Dose)

1 EL Honig
1 TL mittelscharfer Senf
2 EL Weißweinessig
4 EL Raps oder Maiskeimöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Außerdem:

200 g Cashewkerne (über Nacht in Wasser eingeweicht)

1 Pck. Vanillezucker, Salz
60 g gehackte Mandeln, Zucker
1,5 l Pflanzenöl zum Frittieren
80 g getr. Soft Aprikosen,
1-2 Aprikosen
Kresse, Pflücksalat, Basilikum oder essbare Blüten



Zubereitungszeit
45 Min



Kcal

KJ

Eiweiss

Fett

Kohlenhydrate

Zubereitung

1. Camembert in 2 cm große Stücke schneiden. Erst in Mehl, dann in verquirltem Ei und zum Schluss in den Bröseln wenden. Vorgang mit Ei und Bröseln 1x wiederholen und beiseite stellen.
2. Für die Vinaigrette alle Zutaten in einen hohen Becher geben, fein pürieren. Salzen und pfeffern.
3. Cashewkerne mit Vanillezucker und einer Prise Salz mit etwas Wasser möglichst fein pürieren. 1 EL Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, Mandeln unterrühren und kurz bräunen lassen. Auf einem geölten Blech flach ausbreiten, abkühlen lassen, grob hacken. Aprikosen bis zum Kern in dünne Scheiben schneiden. Öl auf 175°C erhitzen. Die Käse-Nuggets portionsweise 1-2 Min. goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und alles zusammen anrichten.