

# Gebackene Camembert-Ecken mit Mandelkruste



## Zutaten (für 4 Personen)

### Für die Camembert-Ecken:

400 g Camembert-Ecken  
80 g Mehl, 80 g Stärke  
1/2 TL Salz, 120 ml kaltes Mineralwasser  
1 Ei (M)

100 g Mandeln, gehackt

### Für das Pfirsichdressing:

1 Pfirsich oder 2 Aprikosen, reif  
(alternativ aus der Dose)  
3 EL Apfelessig, 50 ml Apfelsaft  
1 EL Honig, 4 EL Pflanzenöl  
Salz, Cayennepfeffer

### Für das Estragonöl:

15 g junger Spinat  
1 kleiner Bund Estragon  
200 ml Sonnenblumenöl

### Außerdem:

1 L Öl zum Frittieren  
300 g Salatblätter gemischt  
100 g Kirschtomaten, essbare Blüten



Zubereitungszeit  
45 Min.



Kcal

KJ

Eiweiß

Fett

Kohlenhydrate

## Zubereitung

1. Für das Dressing Pfirsich oder Aprikosen schälen und entkernen, mit den restlichen Zutaten in einen Mixbecher geben und fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Für das Estragonöl das Sonnenblumenöl auf ca. 40° Grad erhitzen und mit Spinat und den abgezapften Estragonblättern fein pürieren.
3. Frittieröl auf 170° Grad erhitzen. Den Salat waschen und die Kirschtomaten halbieren.
4. Mehl, Stärke, Salz, Mineralwasser und das Ei verrühren. Die Käseecken einzeln erst durch den Teig ziehen, kurz abtropfen und dann in den Mandeln wenden. 1 Min. im heißen Öl ausbacken. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen.
5. Salat, Kirschtomaten, Pfirsichdressing und Estragonöl auf einem flachen Teller anrichten. Gebackene Camembert-Ecken draufsetzen.