

Camembert - Praline auf Ananaskompott



Küchengruss für 12 Personen

Einkaufsliste

- 1 Camembert**
- 10 EL Corn - Flakes**
- 3 EL Mehl**
- 2 Eier**
- 120 g frische Ananas**
 - Zucker**
 - Orangensaft**
- 4 EL Himbeeren**
 - Puderzucker**
 - Olivenöl**
 - weisser Balsamico**
 - Frittieröl**
 - Kräuter oder Kresse**

Vorbereiten

- a 4 Esslöffel Himbeeren, falls nicht frisch, in einem Sieb auftauen lassen.
- b Den Camembert in ca. 2 x 2 cm grosse Würfel schneiden.
- c Die beiden Eier in einer kleineren Schüssel gut verquirlen und mit Salz und Pfeffer leicht abschmecken.
- d 3 Esslöffel Mehl in eine kleine Schüssel geben.
- e 10 Esslöffel Corn-Flakes in einem Gefrierbeutel zerklöpfen und in eine kleine Schüssel geben.
- f Eine frische kleine Ananas in 5mm kleine Würfel schneiden.
Die restliche Ananas zB für Dessert verwenden.

Zubereiten

- g Die Camembert-Würfel im Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und nun mit den zerdrückten Corn-Flakes panieren.
- h Diesen Vorgang noch einmal wiederholen, dass der ganze Käse mit Corn-Flakes paniert ist, so fliesst kein Käse beim fritieren aus.
- i Die fertig panierten Camembert-Pralinen kühlstellen.
- j 4 Esslöffel Himbeeren zusammen mit 2 Teelöffel weissem Balsamico in einen Mixbecher geben und gut pürieren.
- k Die Flüssigkeit durch ein Sieb passieren, mit etwas Puderzucker, Salz und Pfeffer würzen und 2 Esslöffel Olivenöl unterziehen.
- l 2 Esslöffel Zucker caramelisieren und sofort mit 6 Esslöffel Orangensaft ablöschen. Sobald sich das Caramel komplett aufgelöst hat die Ananaswürfel beigeben und kurz ziehen lassen.
- m 2 - 3 dl Frittieröl auf 180°C erhitzen und die Käse-Pralinen vorsichtig im heißen Öl fritieren bis sie goldbraun sind.
- n Zum Servieren als erstes das Ananaskompott auf den Löffel geben.
- o Dann die frittierten Käsepralinen darauf setzen und mit wenig Himbeer-Vinaigrette garnieren.
- p Mit wenig Kräutern oder Kresse garnieren und sofort servieren.