

Oktober'20 Gebackener Brie auf Salatbeet an Preiselbeer- Dressing

Vorbereitungen

- ▶ Die Salatsauce kann 1 Tag im Voraus zubereitet werden.
- ▶ Die Käsestückchen 2-3 Stunden im Voraus panieren und bis zur Verwendung kühlstellen.

Panierter Brie

- 200g Brie** in gleichmässige Scheiben schneiden (ca. 1x3cm), je nach Form
- 70g Macadamianüsse, gemahlen**
70g dunkles Paniermehl
Wenig Pfeffer und Salz
Wenig milde Chiliflocken, nach Belieben zusammen mischen
- 1 Eiweiss, frisch** in einem Schälchen mit einer Gabel sehr gut verquirlen
- ▶ Die Käsestücke zuerst im Eiweiss, danach in der Nuss-Paniermischung wenden und diese sehr gut andrücken
- Erdnussöl** in einer kleineren Bratpfanne reichlich davon einfüllen (1cm), danach erhitzen, die panierten Käsestücke erst kurz vor der Verwendung auf mittlerer Stufe kurz golden braten (ca. 2-3 Min.).
- ▶ Mit einem Küchenpapier gut abtupfen

Dressing

- 4 EL frischgepresster Orangensaft**
4 EL Traubenkernöl
1 TL Feigensenf
1 EL Preiselbeeren aus dem Glas
Salz, Pfeffer aus der Mühle kurz zusammen durchmischen, abschmecken
- Evtl. wenig feingehackte Zwiebel** nur nach Belieben unter die Sauce mischen!

Salat

- 1 kleiner Endivien, Kraus- oder Lollo Salat** rüsten, waschen, gut ausschleudern und danach in Schälchen verteilen
- Dressing** darüberträufeln
- 1 EL getrocknete Cranberrys, gehackt** darüberstreuen
- Gebackene Käsestücke** darauf anrichten, anschliessend sofort servieren