

Einfach. Gut. Bachmeier Gefüllter Camembert mit Birnen und Speckkaramell

BR br.de/br-fernsehen/sendungen/bachmeier/einfach-gut-bachmeier-gefuellter-camembert-mit-birnen-und-speckkaramell-rezept-102.html

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- 50 g durchwachsener Speck
- 50 g Zwiebel
- 1 EL Öl
- 4 Camemberts (à 125 g)
- 50 g Mehl
- 50 g Weißbrotbrösel
- 2 Eigelb
- 4 EL Butterschmalz
- 1 Birne
- 2 EL Zucker
- 20 g Butter
- 6 EL Weißwein
- Salz

Zubereitung:

1. Den Speck in feine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und ebenfalls in feine Würfel schneiden. Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Speckwürfel dazugeben und leicht anbraten. Nach etwa ½ Minute die Zwiebel hinzufügen und knusprig braten.

Herausnehmen, auf Küchenpapier entfetten und auskühlen lassen.

2. Die Camemberts waagrecht halbieren, zwei Drittel der Speck-Zwiebel-Mischung auf den unteren Hälften verteilen und die oberen Hälften wieder darauflegen. Etwas zusammendrücken. Das Mehl und die Weißbrotbrösel jeweils in tiefe Teller geben. Die Eigelbe in einem tiefen Teller verquirlen. Die Camemberts zuerst im Mehl wenden, dann durch das Eigelb ziehen und zuletzt in den Weißbrotbröseln wenden. Den Vorgang noch einmal wiederholen.

3. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Camemberts auf beiden Seiten goldgelb backen. Herausnehmen und etwa 3 Minuten ruhen lassen, dabei warm halten.

4. Inzwischen die Birne waschen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Birnenviertel nochmals halbieren. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Die Birnenscheiben hineinlegen und einmal wenden. Die Butter dazugeben, schmelzen und mit dem Wein ablöschen.

5. Den Wein kurz einkochen lassen und die restliche Speck-Zwiebel-Mischung dazugeben. Birne mit etwas Salz würzen.

6. Die Camemberts auf Tellern anrichten. Die Birnenspalten dazugeben und mit dem

Speckkaramell garnieren.