

Bloody Baked Camembert

auf Orangen-Carpaccio



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Baked Camembert:

- 1 CREMISÉE Camembert
- 1 ERNTEKRONE Knoblauchzehe
- 1 Prise COOK! Pfeffer
- ½ Packung MUTTERS BESTE Blätterteig
- 1 GUTSGLÜCK Eigelb (M)
- 2 EL BIO SONNE Kürbiskerne

Orangen-Carpaccio:

- 2 RIVER VALLEY Orangen
- 2 EL TANTE KLARA Kirschkonfitüre
- 2 EL BELLUCCINO Olivenöl
- 2 EL Essig (z.B. Fruchlessig)
- 1 Prise Salz
- 1 Prise COOK! Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Den Camembert an der Oberfläche kreuzweise einritzen und mit den Knoblauchscheiben spicken, dann mit Pfeffer bestreuen.
3. Den Ofen auf 190°C Umluft vorheizen und ein Blech mit Backpapier auslegen.
4. Den Blätterteig kreisrund schneiden und den Käse damit umwickeln, damit er vollständig umschlossen ist (die Teigenden an der Unterseite abschließen lassen).
5. Die Teighülle mit 4–5 Schnüren Küchengarn umwickeln und am oberen Ende fest verknoten, dann mit Eigelb

- bestreichen und den Käse für 15–20 Minuten goldbraun backen.
- 6. Die Orangen mit einem scharfen Messer schälen und in dünne Scheiben schneiden – diese flach auf einen großen Teller schichten.
- 7. Aus Kirschkonfitüre, Olivenöl, Fruchlessig, Salz und Pfeffer ein Dressing anrühren und dieses über die Orangen träufeln.
- 8. Außerdem die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne zusätzliches Fett rösten.
- 9. Den gebackenen Käse vom Garn befreien, auf den Orangen platzieren und die Kürbiskerne über das Gebäck streuen.