Nah&Frisch



AMA Professional

Kräutersalat mit gegrilltem Camembert

Hauptspeise Salate

Zubereitung

Zupfen Sie die Blätter der gemischten Kräuter von ihren Stängeln. Dann waschen Sie Kräuter und Brunnenkresse und schütteln sie trocken. Gewaschene Heidelbeeren trocken tupfen, eventuell halbieren und mit den Kräutern in einer Schüssel vermischen. Für die Vinaigrette verrühren Sie in einer kleinen Schüssel mit dem Schneebesen Essig, Senf, Ahornsirup, Salz und Pfeffer. Nach und nach schlagen Sie 6 Esslöffel Öl unter. Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden und unter die Vinaigrette rühren. Den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen. Darin braten Sie die Knoblauchscheiben goldbraun. Schalten Sie den Backofengrill ein. Käse mit Honig bestreichen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Lassen Sie den Käse unter dem Grill etwa zwei Minuten grillen. Den Salat mit der Vinaigrette vermischen und anrichten. Setzen Sie den Käse mit einer Palette darauf und streuen Sie die gerösteten Knoblauchscheiben über den Salat.

Zutaten

- 160 g gemischte Kräuter
- 2 kleine Packungen Brunnenkresse
- 125 g Heidelbeeren
- 3 EL Essig
- 2 TL grobkörniger Dijon-Senf
- 2 TL Ahornsirup
- 2 TL Honig
- Salz
- Pfeffer
- 7 EL Olivenöl
- 2 Stk. Schalotten
- 4 Stk. Knoblauchzehen
- 4 Stk. Camembert-Laibe (klein)