

Camembert-Braten mit Bärlauchkruste



Zutaten für 8 Personen

1 ½ kg	Schweineschnitzelbraten
	Salz, Pfeffer, Zucker
2 EL	Öl
200 g	Camembert
100 g	Schlagsahne
350 g	kleine Champignons
200 g	Schmelzkäse
1 Bund	Bärlauch (ca. 100 g)
3-4 EL	Semmelbrösel
4 EL	weiche Butter
300 g	Babyleafsalat
1 Bund	Radieschen
4 EL	heller Balsamico-Essig
1 TL	Senf
4 EL	Olivenöl

Zubereitung

- 1 Für das Fleisch Braten trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einem Bräter erhitzen. Braten darin rundherum ca. 5 Minuten kräftig anbraten. Ca. 125 ml Wasser angießen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180 °C/Umluft: 160 °C) ca. 2 Stunden braten.
- 2 Camembert klein schneiden. 125 ml Wasser und Sahne aufkochen. Camembert und Schmelzkäse darin schmelzen. Braten aus dem Ofen herausnehmen. Käserahm darübergießen und Fleisch über Nacht darin ziehen lassen.
- 3 Für die Sosse und Kruste Champignons putzen und halbieren. Bärlauch waschen und fein hacken. Bärlauch mit Semmelbröseln, Butter, Salz und Pfeffer verkneten und auf dem Braten verteilen. Pilze in die Soße geben. Braten im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 180 °C/Umluft: 160 °C) 45–50 Minuten zu Ende braten.
- 4 Babyleafsalat waschen und kleiner zupfen. Radieschen waschen und in Scheiben hobeln. Essig mit Senf, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker verrühren. Olivenöl unterschlagen. Salat, Radieschen und Vinaigrette mischen. Camembert-Braten und Salat anrichten. Dazu schmecken Salzkartoffeln.