

58 – Gegrillter Camembert mit Zwiebelmarmelade

Hintergrund zum Rezept

Unser „Chefkoch“ der Männer-Kochrunde – Eugen - hatte u.a. dieses Rezept für unser Sommergrillen 2023 ausgewählt. Es ist einfach zuzubereiten und schmeckt!

Zutaten für 4 Personen

- 2 Camembert á 200 - 250 g, quer halbiert (ggf. auch kleiner, wenn es eine kleine Vorspeise werden soll)
- 3 rote Zwiebeln
- 40 g Preiselbeeren
- Gute Handvoll frischer Thymian
- 1 Zweig frischer Rosmarin
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Rohrzucker
- 1 EL dunkler Balsamico-Essig
- 70 cl trockener Rotwein
- 40 - 50 g Walnüsse
- 4-8 Scheiben Weißbrot
- Salz, Pfeffer
- Alu-Folie



Zubereitung

Thymian waschen, trocknen, Blättchen von den Stielen streifen und fein hacken. Rosmarin waschen, trocknen und die Blätter feine Stücke schneiden. Walnüsse grob hacken. Camembert halbieren.

Zwiebeln halbieren und in schmale Spalten schneiden. In einem Topf das Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebeln ca. 8. Minuten schmoren. Mit Zucker bestreuen und 2 Minuten karamellisieren lassen. Die Hälfte des gehackten Thymians dazugeben. Mit Balsamico und Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Preiselbeeren untermengen und die Zwiebelmarmelade mit Salz und Pfeffer abschmecken.

½ Camembert jeweils auf ein Stück Alu-Folie setzen, mit 1 TL Olivenöl beträufeln, den Rest des Thymians, den Rosmarin und die Walnüsse darauf verteilen und Päckchen gut verschließen.

Auf dem vorgeheizten Grill bei mittlerer Hitze die Päckchen ca. 10-12 Minuten grillen, bis der Käse weich ist. Päckchen zusammen mit der Zwiebelmarmelade und 1-2 Scheiben Weißbrot servieren. Alternativ im Backofen bei 200° C.



Fotos: Oben Zwiebelmarmelade kocht ein und Camembert vor dem Einpacken. Rechts: Das Ganze serviert!