



hr1-DOLCE VITA

**Ingo Bockler**

**Camembert au lait crû mit Apfel, Sellerie und Champignons in Cidre  
als Dessertportion für 4 Personen**

**ZUTATEN**

1-2 EL Akazienhonig  
2 EL Cidre  
Saft einer ½ Zitrone  
1 Stück Bleichsellerie  
1/6 säuerlicher Apfel  
2 frische weiße Champignons  
2 Blätter vom Bleichsellerie, fein geschnitten  
1 EL gehackte Walnüsse  
1 EL Walnussöl  
1 EL Calvados  
250 g Camembert

**ZUBEREITUNG**

Den Akazienhonig mit dem Cidre, dem Calvados und dem Zitronensaft verrühren. Das Stück Bleichsellerie, den Apfel und die Champignons mit dem Trüffelhobel sehr dünn hobeln und mit der angerührten Flüssigkeit vermengen. Die Sellerieblätter, die gehackten Walnüsse und das Walnussöl unterrühren und direkt auf dem ungeschnittenen Camembert hoch anrichten und servieren. Am Tisch portionieren und Baguette dazu reichen.

**Pairing: Cidre dazu servieren**

Soll das Gericht als Hauptspeise serviert werden, bitte die Mengen verdoppeln.