

## Im Strudelteig gegrillter Camembert mit Jalapeno`s , Blütenhonig und grünem Spargel

Rezept für 4 Personen

### Für den Camembert:

2 Jalapeno`s  
2 Schalotten  
½ Bund Frühlingslauch  
200 g Cocktailtomaten  
Saft und Abrieb von  
1 unbehandelten Zitrone  
feines Salz  
4 EL Blütenhonig

1 Rolle Strudelteig  
a.d. Kühlregal  
50 g flüssige Butter  
4 kleine Camembert  
ca. 10 cm Durchmesser

Die Jalapeno`s der Länge nach halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in feine Streifen schneiden. Schalotten schälen, ebenfalls in Streifen schneiden. Frühlingslauch waschen, putzen und in Ringe schneiden. Die Tomaten halbieren, den Strunk entfernen und vierteln. Nun Jalapeno`s, Schalotten, Lauch, Tomaten zusammen mit Abrieb- Saft der Zitrone, Blütenhonig vermengen und mit Salz würzen.

Jetzt jeweils 4 Teigblätter ca. 25 cm \* 25 cm, nebeneinander auflegen, mit flüssiger Butter bepinseln und eine zweite Schicht Strudelteig darauf legen. Die 4 Camembert mittig platzieren und die vermengten Zutaten auf dem Käse verteilen. Die überstehenden Strudelteigseiten einschlagen, verschließen und erneut mit Butter bepinseln.

### Für den Spargel:

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

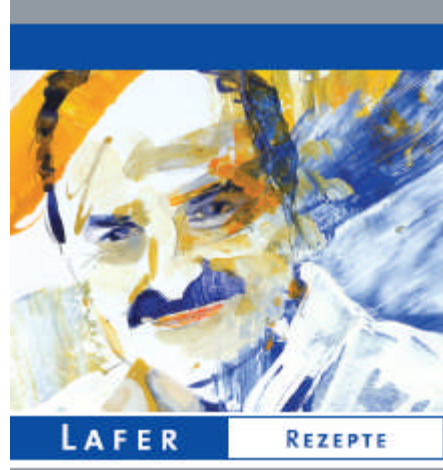
Johann Lafers Table d'Or GmbH · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental  
Tel.: 0 67 07 - 94 95-0 · Fax: 0 67 07 - 94 95-45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRB Nr. 34 44 · Sitz Guldental · Geschäftsführer: Johann Lafer  
www.johannlafer.de · e-mail: tabledor@johannlafer.de

© Johann Lafer

LA FER

TABLE D'OR



20 Stangen grünen  
Spargel

2 lila Gemüsezwiebeln  
2 große festkochende  
Kartoffeln  
50 g temperierte Butter

100 g getrocknete  
Tomaten  
2 Knoblauchzehen  
200 ml Gemüsefond  
feines Salz  
schwarzer Pfeffer a.d.  
Mühle

1 Schale Gartenkresse  
zur Garnitur

Zum Grillen die Camembert auf ein Stück doppelte Alufolie legen und auf dem vorbereiteten Grill bei ca. 140°C- 160°C indirekter Hitze, geschlossenem Deckel 15-20 Minuten garen.

Die Blütenansätze des grünen Spargels entfernen und 2-3 cm der Enden abschälen.

Zwiebeln, Kartoffeln schälen und beides in sehr feine Scheiben schneiden. Nun 4 Stücke Alufolie doppelt nehmen und mit Butter bestreichen. Abwechselnd jeweils 2 Reihen Zwiebelscheiben und Kartoffelscheiben wie Schuppen auflegen, so dass der Spargel komplett darauf liegen kann.

Die Tomaten fein würfeln.

Auf jedes Päckchen 5 Stangen Spargel, eine ½ Knoblauchzehe, gewürfelte Tomaten auflegen und mit Salz, Pfeffer würzen. Die Ränder leicht einschlagen, wenig Gemüsefond zugeben und zu Päckchen fest verschließen.

Auf dem vorbereiteten Grill bei ca. 140°C- 160°C indirekter Hitze, geschlossenem Deckel 12-15 Minuten garen.

Zum Anrichten die Päckchen öffnen, mit einem Pfannenwender das geschichtete Gemüse heraus nehmen und mittig auf die

## FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

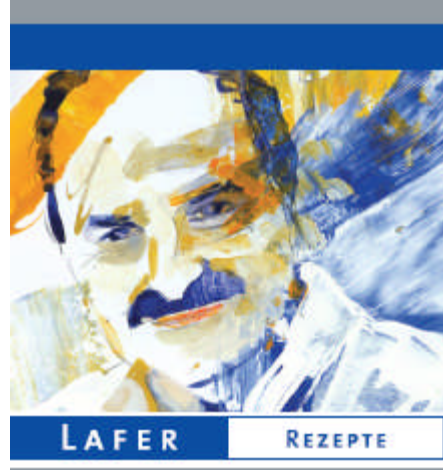
Johann Lafers Table d'Or GmbH · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental  
Tel.: 0 67 07 - 94 95-0 · Fax: 0 67 07 - 94 95-45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRB Nr. 34 44 · Sitz Guldental · Geschäftsführer: Johann Lafer  
www.johannlafer.de · e-mail: tabledor@johannlafer.de

© Johann Lafer

LA FER

TABLE D'OR



vorgewärmten Teller platzieren. Den knusprigen Camembert darauf setzen und mit feiner Gartenkresse vollenden.

## FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

Johann Lafers Table d'Or GmbH · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental  
Tel.: 0 67 07 - 94 95-0 · Fax: 0 67 07 - 94 95-45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRB Nr. 34 44 · Sitz Guldental · Geschäftsführer: Johann Lafer  
[www.johannlafer.de](http://www.johannlafer.de) · e-mail: [tabledor@johannlafer.de](mailto:tabledor@johannlafer.de)

© Johann Lafer

A stylized, handwritten signature of Johann Lafer in blue ink, written over a white oval shape.

LA FER

TABLE D'OR