

Camembert mit Elsbeere

Zutaten:

1 runder Bio-Camembert, ca. 200 g
250 g Frischkäse/Quark
50 g Elsbeeren (frisch oder gefroren)
20 g Elsbeeren getrocknet, feingehackt
Saft von ½ Zitrone
etwas Sauerrahm oder Sahne nach Bedarf
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Frischkäse/Quark aufschlagen und die frischen Elsbeeren unterheben. Es können auch eingefrorene Elsbeeren aufgetaut verwendet werden.

Den Saft einer halben Zitrone und die feingehackten, getrockneten Elsbeeren dazu geben und verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen - evtl. die Creme mit 1 EL Sauerrahm oder Sahne verfeinern.

Den runden Camembert in der Mitte längs durchschneiden. Die untere Hälfte mit der Elsbeercreme bestreichen und die obere Hälfte als Deckel darauf legen. Vor dem Servieren den „Camelsbert“ mit Elsbeerzweigen oder mit anderer Dekoration aus der Natur verzieren.



Elsbeere Cocktail

Zutaten:

100 g Zucker
2 Zitronen
250 g Elsbeeren
1 Flasche Sekt
50 ml Wasser

Zubereitung:

Den Zucker mit 50 ml Wasser in einem kleinen Topf aufkochen, bis sich der Zucker löst. Schale einer Zitrone abreiben, Zitrone auspressen, und den Saft (75ml) sowie den Abrieb zum Sirup geben und abkühlen lassen.

Elsbeeren putzen, waschen und trocknen lassen. Zusammen mit dem Sirup ca. 60-90 Min. im Kühlschrank marinieren. Auf Gläser verteilen und mit gekühltem Sekt aufgießen. Sofort servieren.

Für Kinder kann an Stelle des Sektes auch Apfelsaft mit spritzigem Mineralwasser verwendet werden.

