Ich gestehe: Dieses Rezept ist fast vollständig geklaut. Beim Schuhbeck Fonse, nämlich. Der hat dieses Ding allerdings bisher nur im Bayerischen Rundfunk gebracht – nicht synchronisiert! Und das hat ihn mir nach all seinem McDoof- und Hoeneß-Mist wieder sympathisch gemacht. Denn auf Bayerisch hört sich Kochen ziemlich niedlich an. Jedenfalls hab ich die Sache heute nachgekocht, auch als Mahnmal für all diejenigen, die sich nicht genug ekeln, um von paniertem Camembert aus TK-Theke Abstand zu nehmen. Bei den Fertigprodukten dieses Typs kommt samt und sonders minderwertiger Käse zum Einsatz, und die jeweilige Panade haftet nur dank diverser Chemie. Nun ist für jeden halbwegs gewieften Zuhausekoch ja kein Problem, so'n ganzen Weichkäse ordentlich in Mehl, Ei und Brösel zu wälzen und in der Pfanne oder gar der Fritöse auszubacken. Geschenkt. Der Schuhbeck'sche Ansatz macht aus diesem 08/15-Gericht, das auf keiner deutschen Wirtshauskarte in der Rubrik „Kleinigkeiten" fehlen darf, eine Delikatesse.

Kommen wir zur Abweichung. Der Alfons arbeitet mit sehr dünn geschnittenem Bauernbrot. Das kriegst du nur hin, wenn du eine Supermegaduper-Schneidemaschine daheim hast. Deshalb habe ich auf geplätteten Toast zurückgegriffen – eine Zutat, die ich irgendwo schon mal verwendet habe, keine Ahnung wo.

Essentiell für den Geschmack ist aber das verrührte Ei, in dem die zu backenden Dinger gewälzt werden. Da habe ich mich sehr am ollen Schuhbeck orientiert. Der tut folgende Würzereien ins Ei: Geriebenen Ingwer, flach gestrichenen Knoblauch, Zitronenabrieb, zerstoßenen Kümmel, Muskatnuss, wenig Salz und bisschen Mühlenpfeffer. Ich muss sagen, das ist eine wirklich zauberhafte Mischung!

Ebenso wichtig ist das Brot. Um eine Scheibe Toastbrot (am besten die Sandwich-Größe) dünn genug zu kriegen, reicht es, die Rinde abzusäbeln und den Toast mit dem Nudelholz platt zu quetschen. Vom Camembert brauchst du ungefähr kleinfingerdicke Scheiben. Die Ecken solltest du beim Rundkäse anderweitig verwenden und die Scheiben so stückeln, dass eine ganze Scheibe und ein Stückchen zusammen genau auf die Breite eine Toastbrotscheibe passen. Muss aber nicht genau sein – blöd ist nur, wenn ungefülltes Brot übersteht; das muss abgeschnitten werden. Du legst die Camembertstücke so auf die Brotscheibe, dass du das eine Ende so darüber legen kannst, dass es mittig auf dem Käse zu liegen kommt. Durch die Klebrigkeit des Käses bleibt die Kante schön am Platz. Dann wickelst du den Rest herum. Da wird nur ein wenig überstehen. Kannst du dranlassen.

In der Pfanne machst du Butterschmalz heiß (oder auch braune Butter, Glee etc. – O-Öl geht gar nicht, anderes Öl ist zu geschmacksarm). Bei mir war’s Stufe 6 auf dem Ceranfeld an einer üblichen Beschichtungspfanne. Nun wälzt du jeden Stick in der Eimischung. Dreh ihn dabei ruhig ein paar Mal um oder lass ihn einen Augenblick darin schwimmen – das Brot soll die Sache ja ein bisschen aufsaugen. Ab ins Fett! Pro Seite braucht so ein Teil vielleicht zwei, drei Minuten bis es goldbraun ist. Probier am besten an einem ersten Camembertstick aus, wie lange es bis zum Gold dauert. Ist die Farbe schön, ist die Hülle kross. Die ausgebackenen Camembertstöcke lässt du zum Schluss auf Küchenrollenpapier ein wenig entfetten.

Serviert mit gemischtem Blattsalat oder dergleichen machen drei von diesen Dingern auch das hungrigste Maul satt. Für geübte Esser dürfen es auch vier Stück sein ;–)) Und ganz klassisch passen Preiselbeeren aus dem Glas dazu, die leider oft viel zu süß sind.