

Camembert und Früchte

400 g Camembert (oder Brie), möglichst als vier je eigenständig gereifte Exemplare, sonst in dicken Scheiben

2 Eier

4 EL weißes Mehl

Semmelbrösel

Butter

1 Glas (125g) Cocktail-(oder Amarena-)kirschen

1 Dose Mandarinorangen

125 g getrocknete Minifeigen (30 min im Mandarinensaft eingeweicht)

Käse(scheiben) panieren und braten – zügig arbeiten, läuft leicht aus. Rausnehmen und Früchte in der Bratbutter wenden, Saft dazu und eben durchkochen.

Zu Reis servieren.