

Cashew_cammenbert

Zubereitung

Für die Vorbereitung müssen Cashews und Mandeln in Wasser über Nacht eingeweicht werden. Hier nehmen wir 1 kg Cashews und 500 g Mandeln (Splitter oder Stifte).

Am nächsten Tag wird dann in einem Topf die Mischung aus folgenden Zutaten erhitzt und mit 1 l Wasser in dem 100g Stärke aufgelöst wurden zu einer glatten Masse Vermengt:

- 700g Vegane Butter
- 40g Hefeflocken
- 150g Senf
- 150g Salz

Als zweites werden die eingereichten Nüsse angegossen und abgespielt. Dann können diese mit 3 l heißem Wasser ebenfalls zu einer möglichst stickereien Milch püriert. Das kann auch mal ein paar Minuten dauern.

Ist die Milch fertig kann diese ebenfalls in den Topf gegeben und verrührt werden. Dann sollte die noch sehr flüssige Masse erstmal ein wenig abkühlen.

Nun kommen die letzten Zutaten in den Topf. Zunächst werden 500 ml Zitronensaft unter gerührt, dann kommt der heikelste Schritt. Wir wollen nun die Flohsamen Schalen ein pürieren. Das kann, wenn nicht schnell genug gearbeitet wird sehr klumpig werden. Ein Weg wäre die Schalen während dem Pürieren nach und nach aber nicht zu zögerlich in den Pürierstrudel zu gehen und dann während dem pürieren unterzu rühren.

Die Flüssige Masse wird nun sehr schnell in eine feste Masse gekippt. Ist das geglückt kann portioniert und kühl gestellt werden.

Fertigstellung

Es bietet sich an aus der Masse zuerst etwa faustdicke Rollen zu formen, diese dann in etwa 3cm dicke Medallions zu schneiden, und die Medallions anschließend in einer Panierstraße zu panieren. Fertig paniert lassen sich die Cashew-Camenberts gut (auch gestapelt) etwa einen Tag in GN's im Kühlschrank lagern.

Vor dem Servieren dann in reichlich Fett in einer Pfanne goldbraun ausbacken. Sie sollen dabei nicht schwimmen, aber das Fett soll um sie herum stehen.

Version #3

Erstellt: 2025-02-27 19:29:49 UTC von ESC-IT Migration Bot

Zuletzt aktualisiert: 2026-03-24 12:45:36 UTC von Knoblauchfahne Migration Bot