

**Schmeckt perfekt**



**Rezept von Lisl Wagner-Bacher**

**Gemüse Eintopf mit Topinamburtascherl und Trüffel**



**50 Minuten/ aufwendig**

---

### **Zutaten für 6 Personen**

1 Liter Gemüsefond.

Für die Einlage: 10 Stangen grüner Spargel, 6 Stangen Junglauch, 6 Jungkarotten (geschält, im Ganzen), 200 g Karfiolröschen, 2 gelbe Rüben, 18 Erbsenschoten, einige Zuckererbsen (halbiert), 160 g kleine Erdäpfelkugeln, 2 EL Butter, Olivenöl

Für die Topinamburtascherl: 350 g Topinambur, 80 g Mascarpone, 40 g Parmesan, 1 EL braune Butter, Salz, 30 g schwarzer Trüffel; 8 Wan-Tan-Blätter, Eidotter zum Bestreichen.

Außerdem: 30 g schwarzer Trüffel (in dünne Scheiben gehobelt), Mangoldblätter.

### **Zubereitung**

Für den Eintopf die verschiedenen Gemüse putzen bzw. schälen und schneiden. In einer Kasserolle Olivenöl erhitzen und Karotten, gelbe Rüben, Lauch und Erdäpfelkugeln andünsten. Mit wenig Gemüsefond aufgießen und unter ständigem Rühren weiter andünsten. Dann grünen Spargel, Erbsenschoten, Zuckererbsen und Karfiolröschen mitdämpfen. Immer wieder ein bisschen aufgießen und zum Schluss etwas Butter dazugeben.

Für die Topinamburtascherln, Topinambur schälen, in Scheiben schneiden und weichkochen. Anschließend abseihen und fein hacken. In einer Schüssel mit Mascarpone vermengen. Parmesan und Trüffel hineinreiben, etwas braune Butter zugeben, gut durchmischen und etwas salzen.

Wan-Tan Blätter am Rand mit etwas Wasser und Eidotter bestreichen. Topinamburmasse mit Löffel auftragen, Teigtascherln zusammenklappen und am Rand festdrücken. Mit einem runden Ausstecher die zusammengelegten Tascherln nochmals nachstechen und anschließend in kochendem Wasser garen.

In einer Pfanne Butter schmelzen, Trüffelscheiben darin schwenken und mit Fond aufgießen. Anschließend die Tascherln dazugeben und ebenfalls kurz schwenken.

Nun das Gemüse und die Tascherln mit dem Sud auf tiefen Tellern anrichten und mit Trüffelscheiben und Mangoldblättern garnieren.