

Schmeckt perfekt



Rezept von Heinz Reitbauer

Topinambur mit Zwiebel, Steinpilzen und Apfel

1 Stunde/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

20 g Steinpilze (getrocknet), 300 ml Wasser, 500 g Topinambur (geschält), 60 ml Pflanzenöl, 2 Knoblauchzehen (angedrückt), 1 Prise Salz, 700 ml Hühnerfond, 60 g Butter, 30 g Bohnenkraut, 300 ml Steinpilz-Wasser (vom Einweichen), 8 süße Krim-Zwiebeln (alternativ kleine, rund Zwiebeln), 30 ml Pflanzenöl, 10 g helle Miso-Paste, Schale von einer unbehandelten Zitrone, 2 Äpfel (Streuobst-Sorte), 1 Prise Szechuanpfeffer (aus der Mühle), Zitronenmelisse, 12 Wilde Brokkoli-Stangen.

Zubereitung

Die Steinpilze für mindestens 25 Minuten in Wasser einweichen, danach abseihen. Die eingeweichten Pilze und auch Einweichwasser beiseite stellen.

In einem Schmortopf das Öl erhitzen und die Topinambur darin mit viel Farbe rundum anbraten. Knoblauch, Salz, Bohnenkraut und Butter zufügen. Mit Hühnerfond und Steinpilz-Wasser aufgießen und gemeinsam mit den Topinambur aufkochen. Zugedeckt im Rohr bei 200 °C in ca. 35 Minuten sehr weich schmoren.

Die weich gegarten Topinamburen aus dem Schmortopf heben und kurz abkühlen lassen. Mit einem Messer halbieren und in kleine zusammenhängende Spalten „aufbrechen“. Den Schmorfond in der Zwischenzeit beiseite stellen.

Die Zwiebeln schälen und quer halbieren. Das Öl in einer beschichtete Pfanne oder in einem Schmortopf erhitzen und die Zwiebel mit der Schnittfläche nach unten, darin einlegen.

Die bereits geschmorten und aufgebrochenen Topinamburen in der Pfanne verteilen und im Rohr bei 240 °C in 10 bis 15 Minuten goldgelb schmoren; sie sollten am Ende eine goldbraune Farbe aufweisen und leicht karamellisiert sein. Nach Erreichen der gewünschten Farbe, den Schmortopf aus dem Ofen nehmen.

Den beiseite gestellten Topinambur-Schmorsaft aufkochen, Miso und Zitronenschale zufügen, verrühren und kurz ziehen lassen. Anschließend durch ein feines Sieb seihen.

Die Äpfel schälen, sechsteln und das Kerngehäuse ausschneiden. Die bereits eingeweichten Steinpilze der Länge nach in Streifen schneiden und gemeinsam mit den Apfelspalten der

Sauce zufügen, kurz mitköcheln. Mit dem Pfeffer großzügig würzen und Zitronenmelisse darauf verteilen.

Die Stängel vom Brokkoli schälen. Den Brokkoli in mundgerechte Stücke portionieren. In 5 bis 7 Minuten im Dampfgarer knackig dämpfen, danach herausnehmen und kurz durch die fertig abgeschmeckte Sauce ziehen.

Topinambur und Zwiebeln anrichten, den Brokkoli darauf platzieren und mit den Pilzen und dem Saft servieren.