

Schmeckt perfekt



Rezept von Hannes Müller

Topinambur, Ochsenmark, Kren, Apfel

40 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

5 Knollen Topinambur (sauber geputzt), 8 Scheiben Ochsenmark (gut gewässert und ca. 5 mm dick), Fleur de Sel, 1/8 l Rindsuppe, 1/2 Apfel, Butter, 1/2 TL Kristallzucker, 1/16 l Apfelsaft, Saft von 1/2 Zitrone, Salz, 1/2 l Öl zum Frittieren.

Für den Apfel-Kren-Aufguss: 1 TL Butter, 1 TL glattes Mehl, 2 TL Kren (frisch gerieben), 1/8 l Apfelsaft, 1/8 l Gemüsefond oder Rindsuppe, Salz, Pfeffer.

Zum Anrichten: Senfkresse, frischer Kren.

Zubereitung

4 Topinamburknollen in der Schale in Salzwasser auf den Punkt kochen. Ausdampfen lassen und in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden.

Für das Ochsenmark die Rindsuppe aufkochen, vom Herd nehmen und die vorbereiteten rohen Markscheiben hineingeben und ca. 5 Minuten garen.

Den Apfel in ca. 4 mm dicke Scheiben schneiden und daraus mit einem Keksausstecher ca. 2 cm große Blättchen ausstechen. Butter in einer Pfanne zergehen lassen, Kristallzucker darin karamellisieren, mit Zitronensaft und Apfelsaft ablöschen, kurz aufkochen lassen und die Apfelblättchen darin einlegen und ziehen lassen. Nach einiger Zeit aus der Marinade nehmen und mit einem Bunsenbrenner leicht abflämmen.

Die verbliebene Topinamburknolle mit einem Gemüsehobel oder einer Aufschnittmaschine in feine Scheiben schneiden und in heißem Öl frittieren. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Aufguss die Butter zergehen lassen, Mehl darin anschwitzen, Kren dazugeben und kurz mitrösten, anschließend mit Apfelsaft und Gemüsefond aufgießen. Kurz aufkochen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend mit einem Stabmixer pürieren. Kurz vor dem Servieren frischen Kren und kalte Butter zugeben und schaumig aufmixen.

Die Topinamburscheiben in Butter anbraten und auf einem Teller anrichten. Die Markscheiben aus der Rindsuppe nehmen und mit einem Bunsenbrenner abflämmen. Mit etwas Fleur de Sel würzen und zu den Topinamburscheiben legen.

Die Apfelscheiben und Topinamburchips daraufsetzen und mit frischem Kren garnieren. Senfkresse dazugeben und etwas Apfel-Kren-Aufguss eingießen.