

Schmeckt perfekt



Rezept von Heinz Reitbauer

Topinambur mit Steckrübe und Mandeln

1 Stunde (ohne Stehzeit) / aufwendig



Zutaten für 4 Personen

Für die kandierten Steckrüben: ½ Steckrübe, 250 ml Apfelsaft (naturtrüb), 125 ml Verjus (Grüner Veltliner), 70 g Kristallzucker, Schale von Bio-Limette.

Für die geschmorten und gebackenen Topinambur: 6 Topinambur, 40 g Haselnuss-Öl, Karpatensalz; 300 ml Gemüsefonds oder Rindssuppe, 300 ml Kokosmilch, 4 Zweige Bohnenkraut, 150 ml Pflanzenöl, Karpatensalz.

Für den Topinambur-„Reis“: 2 Schalotten (feinwürfelig geschnitten), 40 ml Haselnuss-Öl, 4 geschmorte Topinambur, 4 Topinambur, 100 g Samtfußrübling-Pilz (oder gezüchtete Enoki-Pilze; gesäubert), 1 Limette, 1 Prise Staubzucker, Haselnuss-Öl, Saft und Schale von 1 Bio-Limette, Karpatensalz, 140 ml Mandelmilch, 140 ml Topinambur-Schmorfond, Kokosmilch (nach Bedarf), 1 EL Pfefferoni, 1 EL Butter, Karpatensalz, schwarzer Pfeffer.

Außerdem: 6 EL div. Waldpilze (gesäubert, eingelegt und in kleine Segmente geschnitten), geröstete Mandelstifte, 15 Blätter Sauerklee oder Vogelmiere.

Zubereitung

Die Steckrübe schälen, in 4 mm Scheiben schneiden und anschließend in Stifte schneiden. Den Apfelsaft mit dem Verjus aufkochen, die Steckrüben-Stifte begeben und ohne Deckel für ca. 10 Minuten köcheln, bis sich die Senfomatik der Rübe etwas verflüchtigt hat. Anschließend Zucker und Limettenschale hinzugeben und abdeckt bei mittlerer Hitze in etwa 90 Minuten sirupartig einköcheln.

Die Topinambur waschen und schälen, anschließend im Haselnuss-Öl ohne Farbe anschwitzen und leicht salzen. Mit Kokosmilch und Gemüsefonds bzw. Rindssuppe aufgießen, Bohnenkraut zufügen, aufkochen und in einem feuerfesten Geschirr zugedeckt bei 180 °C im Rohr in ca. 50 Minuten weich schmoren.

Nach dem Schmoren die Topinambur aus dem Fond heben. Ein Drittel der Topinambur grob würfeln und im 170 °C heißen Öl goldbraun backen. Auf Küchenpapier ausfetten lassen und leicht salzen.

Restliche Topinambur in Haselnussgroße Stücke schneiden und für die Fertigstellung des Topinambur-„Reis“ beiseite gegeben.

Den Schmorfond durch ein Haarsieb passieren und zum Fertigstellen des Topinambur-„Reis“ verwenden.

Die Limette schälen und filetieren, dann flach auf einem Teller verteilen. Mit dem Staubzucker großzügig bestreuen und bis zum Anrichten beiseite stellen.

Für den Topinambur-„Reis“ 4 rohe Topinambur und Schalotten schälen und in sehr kleine Würfel schneiden. Butter in einem Topf aufschäumen lassen und die Schalotten mit den rohen Topinambur glasig anschwitzen. Die gesäuberten Pilze samt den Stielen in 1 cm lange Segmente schneiden und zum Topinambur geben. Zuvor noch einige Pilzkappen zum Garnieren separieren und diese mit Limettenschale, Limettensaft, Karpatensalz und einigen Tropfen Haselnuss-Öl marinieren.

Topinambur-Pilze-Mischung mit dem Schmorfond und der Mandelmilch aufgießen. Die geschmorten Topinambur Segmente zufügen und alles gemeinsam wie ein Risotto bei geringer Hitze einkochen, dabei immer wieder umrühren. Bei Bedarf mit Kokosmilch auf eine sämige Konsistenz bringen. Mit Pfefferoni, schwarzem Pfeffer und Karpatensalz abschmecken und am Ende mit einer Flocke kalter Butter montieren. Die Textur sollte einem sämigen Risotto ähneln.

Den fertigen Topinambur-„Reis“ auf tiefen Tellern mittig bodenbedeckt anrichten. Die verschiedenen Waldpilze mit kandierter Steckrübe, gebackenem Topinambur, marinierten Pilzkappen, gerösteten Mandelstiften, Sauerklee und gezuckerten Limettenfilets auf dem Topinambur-„Reis“ flächig arrangieren.