

## Schmeckt perfekt



Rezept von Paul Ivić

### Topinambur-Tatar mit Eigelb

**1 Stunde (ohne Gefrier- und Auftauzeit)/aufwendig**



### Zutaten für 4 Personen

Für das Tatar: 10 große Topinambur (gewaschen), 1 EL Senf, 1/2 Schalotte (feinwürfelig geschnitten), 4 Cornichons (gehackte kleine Essiggurkerl), gehackte Senfkresse oder Petersilie, Saft von 1 Zitrone, Öl zum Frittieren, Salz, Pfeffer.

Für die Eigelbcreme: 4 Eier, Salz, Pfeffer, Zitronenschale.

Zum Anrichten: Senfkresse (oder Zitronenverbene oder Petersilie)

### Zubereitung

Die Topinambur im Rohr bei 160 °C in etwa 40-60 Minuten eher weich garen; anschließend in kaltem Wasser abschrecken.

Die Topinambur halbieren und auskratzen. Die Schalen einschneiden und glatt drücken. Das Topinambur- Fleisch fein hacken und mit Senf, Schalotte, Gurkerl, Senfkresse oder Petersilie, Zitronensaft, Salz und Pfeffer vermischen und abschmecken.

Die Topinamburschale in heißem Öl (ca. 160-170 °C) knusprig frittieren und anschließend sofort salzen.

Für die Eigelbcreme die Eier einfrieren und langsam wieder auftauen lassen. Die aufgetauten Eier trennen. Das Eigelb wird durch das Einfrieren cremig. Die Eigelbe durch ein feines Sieb drücken und mit Salz, Pfeffer und Zitronenschale abschmecken. Vor dem Anrichten in einen Dressiersack füllen.

Die Eigelbcreme auf Teller verteilen, das Tatar darauf setzen und mit Kräutern und Topinambur-Chips dekorieren.