

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Topinambur-Schaumsuppe mit Malzbier und Topinambur-Chips

Koch: Florian Zillner

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Suppe

- 500 g Topinambur
- 4 Schalotten
- 1 kleine Petersilienwurzel
- Butter zum Anbraten
- 300 ml Malzbier (z.B. dunkles oder Märzenbier, gern auch Pale Ale)
- 1 l Gemüsefond
- 200 ml Obers
- Salz
- Pfeffer
- Chilipulver

Für die Chips

- 150 g Topinambur
- Öl zum Frittieren
- Salz

Für die Garnitur

- frische Kräuter (z.B. Schnittlauch oder Petersilie)

Zubereitung

1. Für die Suppe die Schalotten schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Die Topinambur ordentlich waschen (sie können samt der Schale verwendet werden, wenn sie frisch sind) und die Petersilienwurzel schälen. Danach die Knollen in 1 cm große Würfel schneiden.
2. Nun die Schalotten in einem Topf in etwas Butter farblos anschwitzen, danach die in Würfel geschnittenen Topinambur und Petersilienwurzel zugeben und leicht braun rösten. Danach mit dem Malzbier ablöschen, den entstandenen Sud auf die Hälfte reduzieren lassen und anschließend mit dem Gemüsefond aufgießen. Die Suppe etwa 15 Minuten köcheln lassen.
3. In der Zwischenzeit die Chips zubereiten. Hierfür die Topinambur gut waschen und mit einer Mandoline oder einer Aufschnittmaschine in 1 mm dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben dann etwa 10 Minuten in einer Schüssel mit Wasser einlegen, danach abseihen und auf etwas Küchenpapier trockenlegen.
4. Für die Chips reichlich Öl in einem Topf auf 170° C erhitzen und zuerst die Hälfte der Chips 2-3 Minuten goldgelb frittieren. Das Fett mit einem Kochlöffel immer in Bewegung halten, damit sie alle gleichmäßig backen. Sobald die Chips etwas Farbe genommen haben, diese mit einem Lochschöpfer herausheben, auf einem Blech mit Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz würzen. Dann den Vorgang mit der zweiten Hälfte wiederholen.
5. Nun die Suppe vollenden. Dafür das Obers zugeben, die Suppe 5 Minuten weiter köcheln lassen und danach mit Salz, Pfeffer und Chilipulver würzen. Die Suppe vor dem Anrichten mit einem Stabmixer fein pürieren und danach durch ein Sieb passieren.
6. Zum Schluss die Topinambur-Schaumsuppe in einen tiefen Teller eingießen und mit frischen, gehackten Kräutern und den Topinambur-Chips servieren.