

# Eingelegte Zwiebel mit Pilz-Creme und Topinambur

**Für zwei Personen**

**Für die Creme:**

700 g gemischte Pilze	1 Knolle Sellerie	2-3 Schalotten
1 Knoblauchzehe	150 g Butter	Crème-fraîche
Salz	Pfeffer	

**Für die Zwiebel:**

6-8 Zwiebeln, 4-5 cm	500 ml heller Balsamicoessig	3 EL Zucker
Sternanis	Koriandersaat	Lorbeerblätter

**Für den Topinambur:**

250-300 g Topinambur	Fett	Salz, Pfeffer
----------------------	------	---------------

**Für die Garnitur:**

1 Knoblauchzehe	2 Zweige glatte Petersilie	2 Zweige Pimpernelle
$\frac{1}{4}$ Bund Dill	100 ml Olivenöl	Salz

**Für die Creme:**

Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Ein paar wenige Pilze für den Zwiebelsud aufbewahren. Sellerie schälen und klein würfeln.

Schalotten und Knoblauch abziehen und klein schneiden. Schalotten und Knoblauch in Butter anschwitzen und Sellerie und Pilze dazugeben.

Weichkochen. Im Multi-Zerkleinerer zu einer Creme verarbeiten und mit Crème fraîche mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Creme mit etwas vom Sud abschmecken.

**Für die Zwiebel:**

Für den Karamellsud Zucker erhitzen, mit Essig ablöschen und etwas Wasser hinzugeben. Lorbeerblatt abzupfen und zusammen mit Koriandersaat und Sternanis zum Sud geben. Zwiebeln abziehen und die Hüllen im Sud köcheln lassen bzw. einkochen. Pilzstücke (siehe oben) mit dazugeben. Alles in eine Tarte-Form geben.

**Für den Topinambur:**

Topinambur waschen, trockentupfen, hobeln und frittieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Garnitur:**

Knoblauch abziehen. Petersilie, Dill und Pimpernelle abrausen, trockenwedeln und zusammen mit Knoblauch, Salz und Öl aufmixen, sodass ein Kräuter-Öl entsteht. Passieren.

Wer noch Kräuter übrig hat, kann diese frittieren und das Gericht auch damit garnieren.

Das Gericht mit dem Kräuter-Öl garniert auf Tellern anrichten und servieren.

Tarik Rose am 07. Dezember 2020