

Topinambur-Rahm-Suppe, Topinambur-Chips, Salat

Für zwei Personen

Für die Suppe:

500 g Topinambur	1 Schalotte	Butter
200 ml Sahne	100 ml Milch	500-600 ml Gemüsefond
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Chips:

1-2 Knollen Topinambur	Öl	Salz
------------------------	----	------

Für den Salat:

2 Knollen vorg. Rote Bete	20 g Wildkräutersalat	1 Limette, Abrieb, Saft
1 Meerrettich	2-3 TL Kürbiskernöl	1 TL Olivenöl

Für die Suppe:

Die Schalotte abziehen und fein würfeln. In etwas Butter glasig anschwitzen. Topinambur-Knollen gut putzen, klein schneiden und zur Schalotte geben. Kurz anrösten, dann Gemüsefond angießen und die Topinambur weichkochen. Suppe mit Muskat würzen. Dann die Suppe fein pürieren und durch ein Sieb passieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Milch in eine Sauteuse geben und temperieren (nicht kochen). Dabei mit einem Spiralbesen aufschäumen.

Suppe in einem Cappuccino-Glas anrichten und mit Milchschaum toppen.

Mit etwas frisch geriebener Muskatnuss bestreuen.

Für die Chips:

Topinambur-Knollen gut putzen und dünn hobeln. In heißem Fett goldbraun und knusprig frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und vor dem Servieren salzen.

Für den Salat:

Rote Bete in Würfel schneiden. Kürbiskernöl, Limettensaft und -abrieb zugeben und vermengen. Wildkräuter putzen. Mit Limettensaft und Olivenöl leicht marinieren. Auf Roter Bete anrichten. Meerrettich schälen und dünne Streifen herunterschaben. Als Garnitur verwenden.

Mario Kotaska am 17. Oktober 2025