

KARIN SCHNEGDAR

Topinambur

REZEPT DER WOCHE

TOPINAMBUR-PÜREE MIT GEBRATENEM FORELLENFILET

ZUTATEN (für 4 Pers.):
600 g Topinambur
2 EL Butter
Salz
Öl zum Frittieren

4 Forellenfilets
Olivenöl und Butter zum Braten,
eventuell Kräuter wie Petersilie,
Kerbel oder Basilikum

ZUBEREITUNG:

Die Topinamburknollen mit einem kleinen scharfen Messer schälen. Dabei eine Knolle für die Chips beiseitelegen.

Die geschälten Knollen in grobe Stücke schneiden, in wenig Wasser mit zwei Esslöffel Butter und etwas Salz zugedeckt weich dünsten. Die Flüssigkeit sollte beinahe vollständig verdunstet sein, dann mit dem Stabmixer gut pürieren und zugedeckt warm stellen.

Eine Topinambur sehr dünn blättrig schneiden, anschließend in heißem Öl knusprig frittieren. Mit dem Püree servieren, eventuell mit gedünsteten Apfelwürfelchen dekorieren.

Die Forellenfilets salzen, in einer Pfanne Olivenöl und Butter erhitzen, den Fisch darin knusprig braten.

Tipp: Das Topinamburpüree lässt sich mit frischen Kräutern nicht nur farblich, sondern auch geschmacklich hervorragend verändern.

Die tolle Knolle mit dem etwas schwierigen Namen schaffte den Aufstieg in die moderne Küche . . .

Sie hat eine dünne Schale, hält aber nicht so lange wie Kartoffeln: Topinambur, die indianische Kulturpflanze, die gerne als Schlankheitsknolle oder Erd-Artischocke bezeichnet wird, sollte in der Küche immer so rasch wie möglich weiterverarbeitet werden. Das Besondere an dem Erdäpfel-ähnlichen Gewächs ist nicht nur der Geschmack (leicht nussig, erinnert tatsächlich an Artischocken), sondern auch sein Können: Topinambur ist reich an Mineralstoffen und Vitaminen, aber arm an Kalorien.



REZEPTE UNSERER LESER

- Topinambur-Kroketten à la Bolognese von „hr.josef“
- Topinambur-Kartoffel-Suppe von „kochmasta“
- Salat mit Topinambur von „mahlzeit84“
- Topinamburpüree von „diemuckiwaldi“

Mehr Ideen auf CookingStars.at

SUPER(MARKT)WEIN

In Jetzelsdorf im Weinviertel (NÖ) – dort liegen die Rieden des Winzers Christoph Bauer, der besonders auf seine **ZWEIFELT RESERVE 2007** stolz ist. Mit dem Roten schaffte er jüngst bei Verkostungen eine Top-Wertung – ob seiner Eleganz und des guten Potentials. Außerdem: guter Preis! 9,50 € bei Weinquartier Retz, 2070 Retz, Tel. 02942/ 204 88



GENUSS & TRENDS

Colette Pommer, die einmal im Monat ihre Koch-Erfahrungen an die Ö1-Hörer weitergibt („Frau Colettes Radioküche“) hat gemeinsam mit der Galeristin Eva Pap ein Buch auf den Markt gebracht: **LIEBESGERICHTE – LIEBESGEDICHTE** (Lichtblick Verlag) würde vermutlich am heutigen Valentinstag gut auf den Tisch der Liebsten passen. In dem Werk finden sich nämlich Rezepte wie Rotes Kokos-süppchen mit Zitronengras und Limettenblättern, ein Liebescocktail mit Portwein oder eine Feigen-Tarte Tartin.



Fotos: Reinhard Holl (2), Spar, Lichtblick Buchverlag