

Topinamburpüree mit Thymian, Orange und Fenchelkrokant

Kategorie	Suppen
Geographisch	nördlich der Alpen
Rezept für	2 Personen
Schwierigkeit	Hilfskoch
Zubereitung	30 Minuten

Topinambur ist bei uns völlig zu unrecht wenig bekannt.

Der Geschmack dieser Knolle ist zart süsslich, ihre Konsistenz geschmeidig, leicht. Thymian, Orange und Fenchel runden das Gericht wunderbar ab.

Servieren Sie anstelle eines Süppchens das cremige Püree - vielleicht zur Abwechslung im Espressotässchen? Es schmeckt so lecker, dass Sie auf einen Nachschlag gefasst sein sollten....



Mise en place

1 Zwiebel, geschält und fein gewürfelt
150 g Topinambur, geschält und in Scheiben geschnitten
2 EL Butter
3,5 dl Gemüsebouillon
1 TL Milerb-Thymian

1/2 Bio-Orange
2 dl Wasser
3 EL Zucker

1 EL Fenchelsamen
4 EL weisser Zucker

2 EL Rahm, geschlagen
zum Garnieren ev. blaue getrocknete Kornblumenblüten z.B. aus Kräutertee

Zubereitung

Die Zwiebelwürfel in der Butter glasig dünsten, Topinambur dazu geben, alles auf kleinem Feuer 3 Minuten weitergaren. Mit der Bouillon ablöschen, das Gemüse sehr weich kochen, in ein hohes schmales Gefäss geben und pürieren. Den Milerb-Thymian unterrühren.

Die Orange waschen, mit einem scharfen Messer von der Schale einen ca. 2 cm breiten Streifen möglichst ohne weisse Innenhaut wegschneiden. Die Schale in sehr dünne Streifen schneiden und in dem Zuckerwasser aufkochen. Dann die Hitze so reduzieren, dass das Wasser sehr langsam verdampft. Wenn nötig, nochmals etwas Wasser zugeben, am Ende sollen die Schalenstreifen weichgekocht und leicht süsslich sein. Aus der Pfanne nehmen.

Fenchel und Zucker in einer beschichteten Pfanne bei milder Hitze langsam schmelzen. Wenn der Zucker goldfarben caramellisiert ist, auf ein Backpapier giessen, kühl stellen. Vor dem Servieren den Krokant in eine Klarsichtfolie geben und mit der Rückseite eines Löffels zerbröseln.

Zum Servieren das Topinamburpüree in die Tässchen geben, einen Klecks Rahm darauf geben, die Orangenschalen darüberlegen und mit dem Fenchelkrokant und nach Belieben mit den Blütenblättern bestreuen.