

Topinambur-Taler, Champignon-Creme, Vanille-Butter

Für zwei Personen

Für die Taler:

200 g Topinambur	200 g vorw. festk. Kartoffeln	2 Eier
2 EL Parmesan	Butterschmalz	1 TL Weizenmehl, 405
1 TL Backpulver	1 TL Maisstärke	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Vanille-Butter:

50 g Butter	1 Vanilleschote	1 TL Honig
-------------	-----------------	------------

Für die Creme:

200 g braune Champignons	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone, Abrieb
2 EL Schmand	2 EL Ricotta	50 ml Weißwein
1-2 EL Trüffelöl	Salz	Pfeffer

Für das pochierte Ei:

2 Eier	200 ml Essig	Meersalz, Pfeffer
--------	--------------	-------------------

Für die Garnitur: einige Asterblüten 1 kleiner Wintertrüffel

Für die Taler: Den Topinambur und die Kartoffeln schälen und mit einer Vierkantreibe reiben. Eier trennen und Eigelbe, Weizenmehl, Parmesan, Muskatnuss, Maisstärke und Backpulver dazugeben, vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Butterschmalz in eine beschichtete Pfanne geben und Pfanne bei mittlerer Stufe erhitzen. Anschließend zwei gehäufte Esslöffel der Masse jeweils in einen Bratring in die Pfanne geben, gut andrücken und 5 Minuten goldbraun braten lassen. Bratringe entfernen, vorsichtig wenden und nochmals 4 Minuten braten lassen. Ggf.

wiederholen und erneut 1,5 Minuten braten lassen, bis beide Seiten knusprig sind.

Für die Vanille-Butter: Butter in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze schmelzen lassen.

Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem Messer herauskratzen. Vanillemark zur Butter geben.

Die Butter und das Vanillemark sanft erhitzen und gut vermengen. Bei Bedarf etwas Honig hinzufügen, um die Süße anzupassen. Die Butter warm halten.

Für die Creme: Zitronenschale reiben. Knoblauch abziehen, pressen und in einer Pfanne mit 2 EL Trüffelöl anbraten.

Champignons putzen, grob würfeln, mit in die Pfanne geben und etwa 5-7 Minuten braten, bis sie weich sind und leicht karamellisiert aussehen. Mit Weißwein ablöschen und einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend die Masse zum Abkühlen in eine Schüssel geben und für 10 Minuten in den Gefrierschrank stellen. Zum Abschluss mit Schmand und Ricotta vermengen. Sowie mit restlichem Trüffelöl und Zitronenabrieb final verfeinern.

Für das pochierte Ei: Einen Liter Wasser mit Essig in einem Topf zum Kochen bringen.

Anschließend Hitze halbieren. Eier jeweils in eine Tasse geben und sanft in das Wasser hineingleiten lassen. Ca. 4 Minuten ziehen lassen, bis das Eiweiß gestockt, das Eigelb aber noch flüssig ist. Anschließend mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Mit Meersalz und Pfeffer kräftig würzen.

Für die Garnitur: Asterblüten vorsichtig abspülen und trocknen. Trüffel in sehr dünne Scheiben hobeln oder raspeln.

Tanja Kollischan am 21. November 2024