

Topinambur mit braunen Champignons und Salat

Für zwei Personen

Für den Topinambur:

4 kl. Topinambur-Knollen Meersalz Zucker

Für das Gemüse:

150 g Steinchampignons 4 k. Topinambur-Knollen Olivenöl
Meersalz Pfeffer

Für das Dressing:

50 g rote Zwiebeln 1 Vanilleschote 50 ml Rote-Bete-Saft
40 ml Apfelsaft 60 ml Himbeeressig 2 EL Zuckerrübensirup
1 TL Dijonsenf 70 ml Olivenöl Cayennepfeffer
Salz

Für die Garnitur:

100 g Wildkräutersalat

Für den Topinambur:

Die Topinambur-Knollen waschen, schälen und in sehr dünne Scheiben hobeln. Beides mit Meersalz und Zucker vermengen und zum Marinieren beiseitestellen.

Für das Gemüse:

Champignons putzen, Stiel entfernen und zwei zum späteren Anrichten zur Seite legen. Die übrigen Champignons je nach Größe vierteln.

Topinambur waschen, schälen und in 1 cm dicke Scheiben oder Spalten schneiden. Champignons und Topinamburscheiben in Olivenöl kräftig rösten, bis sie nussbraun sind. Mit Meersalz und Pfeffer würzen.

Für das Dressing:

Vanilleschote der Länge nach halbieren und Mark herauskratzen.

Zwiebeln abziehen, fein schneiden und in wenig Olivenöl glasig anschwitzen. Zuckerrübensirup dazu geben und mit Apfelsaft ablöschen und Himbeeressig und Rote-Bete-Saft dazugeben und einkochen.

Vanillemark samt Schote dazu geben. Dressing in einer Schale geben, mit Senf, Cayennepfeffer und Salz abschmecken. Vanilleschote entfernen und Olivenöl mit einem Schneebesen einrühren, bis eine Vinaigrette entsteht.

Für die Garnitur:

Salat waschen und trockenschleudern.

Die roh marinierten Topinamburscheiben mit etwas Vinaigrette vermengen und auf Tellern im Kreis auslegen. Die gebratenen Champignons und Topinamburscheiben gleichmäßig darauf verteilen. Die beiseite gelegten frischen Champignons darüber hobeln. Mit dem Dressing beträufeln und den Wildkräutern garnieren.

Cornelia Poletto am 21. November 2024