

Topinambur, Beurre-blanc, Spargel, Morcheln, Frisée

Für zwei Personen

Für die Topinambur:

4 kl. Topinambur-Knollen	20 g Butter +1 EL Butter	1 TL flüssiger Honig
1 TL Champagner-Essig	200 ml vegetar. Dashi	50 ml Apfelsaft
1 Prise Zucker	Salz	weißer Pfeffer

Für die Beurre-blanc:

1 kleine Schalotte	120 g kalte Butter	100 ml Champagner
80 ml heller Gemüsefond	Salz	weißer Pfeffer

Für den Spargel:

6 Stangen weißer Spargel	$\frac{1}{4}$ Zitrone, Saft	20 g Butter
1 TL Zucker	Salz	

Für die Morcheln:

6-8 frische Morcheln	1 kleine Schalotte	Butter
1 Schuss franz. Wermut	Salz	

Für das Petersilien-Öl:

1 Bund glatte Petersilie	200 ml neutrales Pflanzenöl	5 g Salz
--------------------------	-----------------------------	----------

Für den Frisée:

1 kleiner Friséesalat	$\frac{1}{2}$ TL flüssiger Honig	1 EL Apfelessig
1 TL neutrales Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

2 Zweige Kerbel	2 Zweige Estragon
-----------------	-------------------

Für die Topinambur:

Die Topinambur gründlich waschen und abbürsten.

Honig mit einem Esslöffel Butter im Topf leicht karamellisieren.

Topinambur zugeben und kurz anschwitzen.

Mit Dashi und Apfelsaft aufgießen, sodass die Knollen knapp bedeckt sind. Leicht salzen.

Bei mittlerer Hitze 15-20 Minuten weich schmoren, bis sie zart, aber nicht zerfallen sind. Topinambur herausnehmen.

Den Sud stark einkochen, bis er sirupartig wird.

Mit brauner Butter, Champagneressig, Salz und einer Prise Zucker fein abschmecken. Die Topinambur im reduzierten Sud glänzend glasieren.

Für die Champagner-Beurre-blanc:

Schalotte abziehen und fein würfeln. Schalottenwürfel in etwas Butter auf kleiner Stufe farblos anschwitzen. Mit Champagner und Fond ablöschen, und das Ganze auf ein Drittel reduzieren; Anschließend passieren.

Bei niedriger Hitze kalte Butterwürfel einmontieren.

Nicht mehr kochen lassen. Mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

Für den Spargel:

Spargel sorgfältig schälen.

In Salzwasser mit Zucker und Zitronensaft 8-10 Minuten bissfest garen.

Abtropfen lassen und kurz vor dem Anrichten in Butter schwenken, mit Salz abschmecken.

Für die Morcheln:

Schalotte abziehen und fein würfeln. Morcheln gründlich reinigen und halbieren. Anschließend in Butter braten, Schalottenwürfel hinzugeben und ebenfalls braten. Mit Wermut ablöschen. Kurz reduzieren lassen und die Morcheln leicht salzen.

Für das Petersilien-Öl:

Petersilie grob zupfen. Öl auf 80 Grad mit Hilfe eines Fleischthermometers erwärmen. Petersilie, erwärmtes Öl und Salz fein mixen. Anschließend durch ein feines Sieb oder Passiertuch passieren.

Auf Eis schnell herunterkühlen. Im Kühlschrank ruhen lassen.

Anschließend eventuelle Trübstoffe abschöpfen und in eine Quetschflasche umfüllen.

Für den Frisée:

Aus Honig, Apfelessig und Öl ein Dressing herstellen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Frisée zupfen und kurz vor dem Anrichten mit dem Dressing vermengen.

Für die Garnitur:

3 Stangen weißen Spargel nebeneinander in einen tiefen Teller setzen.

Die glasierte Topinambur mittig auf den Spargel platzieren. Die Morcheln locker drumherum setzen. Die Champagner-Beurre-Blanc kreisförmig nappierend angießen. Mit Kerbel, jungem Estragon und dem marinierten Frisée finalisieren.

Zum Schluss einige Punkte Petersilienöl als Garnitur setzen.

Robin Pietsch am 24. April 2026