

Topinambur-Suppe mit Spinat-Pesto und Haselnuss

Für vier Personen

Für die Suppe:

900 g Topinambur	100 g Schalotten	100 g Lauch
2 Zehen Knoblauch	250 ml trockener Weißwein	300 ml Sahne
200 ml Milch	2 EL Sonnenblumenöl	40 g Butter
1 TL brauner Zucker	1 Prise Kümmel, gemahlen	Salz
Pfeffer	Zucker	weißer Balsamicoessig

Für das Pesto:

60 g Haselnusskerne	40 g Babyspinat	10 g Estragon
1 Zehe Knoblauch	1 gehackte grüne Chili	1 ungespritzte Zitrone
4 EL Haselnussöl	2 EL Extra Virgin Olivenöl	1 TL weißer Balsamicoessig
Salz	Zucker	Wasser

Für die Suppe:

Die Topinambur waschen und fein würfeln oder in feine Scheiben reiben (das verkürzt den Gärungsprozess). Die Schalotten würfeln, den Lauch in feine Ringe und den Knoblauch in Scheiben schneiden. Diese in einem Topf mit der Topinambur und dem braunen Zucker in Sonnenblumenöl und Butter bei mittlerer Hitze anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und 5 Minuten köcheln lassen. Mit Sahne und Milch aufgießen und etwa 20 Minuten köcheln lassen bis die Topinambur weich ist. Das Ganze fein pürieren und bei Bedarf anschließend durch ein Spitzsieb passieren. Die Suppe mit den Gewürzen abschmecken. Wem die Suppe zu dick ist, kann noch etwas Weißwein oder Wasser dazugeben.

Für das Pesto:

Haselnüsse im Ofen oder in der Pfanne bei mittlerer Hitze rösten, abkühlen lassen und grob mörsern. 50 g Haselnuss, Spinat, Estragon, Knoblauch, Chili, 3 EL Haselnussöl, Olivenöl und Essig in einem Mixer zu einer Paste verarbeiten. Das Ganze mit Zitronensaft, Zitronenabrieb, Salz und Zucker abschmecken. Gegebenenfalls mit etwas Wasser verdünnen. Zum Anrichten die Suppe in warme Teller schöpfen, mit dem Pesto beträufeln und mit etwas zerstoßener Haselnuss und dem restlichen Haselnussöl garnieren

Pia-Engel Nixon am 17. Juni 2017