

Spontankochen

Timo Böckle

Mittwoch, 08.01.2020

Gebratener Topinambur mit Austernseitlingen und Kürbissoße

Für 4 Personen

Zutaten:

600 g Topinambur
 etwas Salz
 300 g Austernpilze
 5 EL Butterschmalz
 1 Hokkaidokürbis, klein
 1 Zwiebel
 2 Knoblauchzehen
 300 ml Gemüsebrühe
 1 Stiel Zitronengras
 2 Sternanis
 200 g Sahne
 etwas Pfeffer
 0,5 Bund Petersilie



Zubereitung

1. Topinambur schälen und in kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten weich garen.
2. Die Pilzhüte der Austernpilze abschneiden, die Stiele in dünne Scheiben schneiden.
3. Topinambur abgießen und in feine Scheiben schneiden.
4. In einer Pfanne 3 EL Butterschmalz erhitzen, Topinambur darin goldbraun braten.
5. Topinambur herausnehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.
6. Austernpilze im Bratfett ebenfalls von allen Seiten anbraten.
7. Den Kürbis vierteln, die Kerne vom Kürbis mit einem Esslöffel entfernen.
8. Den Kürbis in kleine Stücke schneiden.
9. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und kleinschneiden.
10. Übriges Butterschmalz erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin anbraten. Kürbis zugeben und ca. 5 Minuten mitbraten.
11. Ein Drittel vom Topinambur zugeben, mit Gemüsebrühe auffüllen und ca. 10 Minuten kochen lassen.
12. Zitronengrassstiel flachklopfen und mit dem Sternanis zur Brühe geben und ebenfalls mitgaren.
13. Anschließend Zitronengras und Sternanis entfernen.
14. Sahne zugeben, pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
15. Petersilie fein schneiden.

16. Übrigen Topinambur und Austerseitlinge in einen tiefen Teller geben, mit Kürbissoße übergießen, mit Petersilie bestreuen und servieren.

