

Rezept für Topinamburgemüse mit Ziegenfrischkäse

Zutaten für zwei Personen

400 g Topinambur

3-4 Karotten - je nach Größe (ev. Purple Haze für eine schöne Farbe)

1 Pastinake

Haselnussöl

eine Handvoll Haselnüsse

1/2 Zitrone

150 g Ziegenfrischkäse

1 Msp Paprikapulver

1 EL Butter

etwas Olivenöl

Pflanzenöl zum Frittieren der Chips

einige Chilifäden zur Dekoration

Zubereitung

Karotten und Pastinake schälen und in Würfel schneiden. 1 -2

Topinamburknollen für die Chips zur Seite legen. Den Rest schälen, ebenfalls würfeln und alles Gemüse mit dem Saft einer halben Zitrone durchmischen, damit die Topinambur nicht braun wird.

Die Gemüsewürfel in etwas Butter und Olivenöl dünsten, bis sie bissfest sind, salzen und pfeffern.

Den Ziegenfrischkäse mit abgezapften Thymianblättern, Salz, Paprikapulver und einem Esslöffel nativem Olivenöl vermischen.

Die Haselnüsse ca. 7 Minuten bei 180 Grad im Rohr auf einem Blech rösten, herausnehmen, kurz abkühlen lassen. Auf ein sauberes Geschirrtuch geben und damit die Schalen abreiben. Die geschälten Nüsse grob hacken.

Die restlichen Topinamburknollen mit der Schale in dünne Scheiben hobeln. Im heißen Pflanzenöl kurz frittieren, bis sie leicht gebräunt sind. Auf Küchenpapier abtropfen.

Den Frischkäse auf dem Teller anrichten, mit den Topinamburchips und den Chilifäden garnieren. Das Gemüse rundherum verteilen, mit Haselnussöl beträufeln und mit den gerösteten Haselnüssen bestreuen. Am besten noch lauwarm servieren. Dazu passt Weißbrot.

Gutes Gelingen!