

# Topinambur-Ragout mit Pflaumen-Sorbet, Espuma, Crumble

Für zwei Personen

## Für das Pflaumensorbet:

250 g frische Pflaumen	40 ml Rote Bete Saft	3 EL Pflaumenschnaps
1 Blatt Gelatine	50 g Zucker	1 Päckchen Vanillezucker

## Für das Topinambur-Ragout:

100 g Topinambur	200 ml Apfelsaft	1 Sternanis
1 Lorbeerblatt	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	50 g Zucker
3 schwarze Pfefferkörner		

## Für die Topinambur-Espuma:

100 g Topinambur	100 g weiße Schokolade	2 Eier (Eiweiß)
150 ml Sahne	50 ml Milch	1 Vanilleschote

## Für den Schoko-Minz-Crumble:

1 Bund Minze	80 g Mehl	100 g gemahl. Mandeln
20 g Kakao	100 g Butter	100 g brauner Zucker
1 TL Meersalzflöcken		

## Für das Pflaumensorbet:

Den Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Pflaumen entsteinen. Pflaumen mit Zucker, Vanillezucker und dem Rote Bete Saft pürieren und durch ein Sieb passieren.

Schnaps erwärmen und Gelatine darin auflösen. Zusammen zum Püree geben und dieses in der Eismaschine gefrieren lassen.

## Für das Topinambur-Ragout:

Topinambur schälen und in kleine Würfel schneiden. Zucker in einer Sauteuse karamellisieren lassen und mit Apfelsaft ablöschen.

Topinambur hineingeben. Sternanis, Lorbeerblatt, Vanilleschote und schwarze Pfefferkörner dazugeben und Ragout weichkochen. Gewürze am Ende rausnehmen.

## Für die Topinambur-Espuma:

Vanilleschote der Länge nach halbieren und Mark herauskratzen.

Topinambur schälen, mit dem Gemüsehobel hobeln und in der Sahne und der Milch mit dem Mark der Vanilleschote weichkochen. Mit dem Pürierstab pürieren und Schokolade stückchenweise einrühren und schmelzen lassen. Eier trennen. Eiweiß unterrühren und die Masse in die Espumafflasche füllen. 30 Sekunden lang schütteln. In ein Eiswasserbad stellen.

## Für den Schoko-Minz-Crumble:

Minze abbrausen, trockenwedeln und in feine Streifen schneiden. Mehl, Mandeln, Kakao, Butter, brauner Zucker und Meersalzflöcken miteinander verkneten. Minze untermischen.

Kleine Stücke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech zupfen und im Ofen etwa 12 Minuten backen.

Ragout mittig in einer Dessertschale verteilen. Espuma darüber geben. Vom Sorbet mit Hilfe eines warmen Löffels eine Nocke abstechen und in die Mitte der Espuma geben. Crumble darüber verteilen und servieren.

Lisa Lührs am 11. September 2019