

## Topinambur mit Taleggio und Reisbrot

### Für 4 Personen

125 g Sushireis	25 ml Sake (Reiswein)	25 ml Reisessig
Meersalz	1 Msp. Ducca	8 Knollen Topinambur
2 EL Pinienkerne	80 g Butter	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	100 ml Olivenöl	200 ml Frittierfett
50 g Taleggio (ital. Weichkäse)	150 g griechischer Joghurt	1 EL Balsamico

Den Reis mit 150 ml Wasser, Sake, Reisessig, 1 Prise Salz und Ducca in einen Topf geben und den Reis weich kochen, die Flüssigkeit sollte ganz verkocht sein. Den gekochten Reis leicht abkühlen, dann zwischen Backpapier hauchdünn ausrollen. Die obere Schicht Backpapier entfernen und den Reis in einem warmen Raum über Nacht trocknen lassen. (Oder im Backofen bei 80 Grad ca. 3 Stundentrocknen.) Topinambur gut waschen und anschließend in Salzwasser ca. 25 Minuten kochen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Butter in einem Topf bräunen, anschließend durch ein Sieb passieren und mit den Pinienkernen vermischen. Rosmarin- und Thymianzweig abspülen, trocken schütteln und in eine flache Schale legen. Olivenöl angießen und leicht salzen. Die gegarten Topinamburknollen vorsichtig schälen, dann in das vorbereitete Öl legen. Den vorbereiteten Reis in die gewünschte Form brechen und im heißen Frittierfett ausbacken, bis das Reisblattstück aufpufft. Den Käse in 3 mm große Würfel schneiden. Topinambur in der Pinienkernbutter erhitzen, dann auf der Tellermitte anrichten. Käsewürfel darauf verteilen, Joghurt punktuell darum verteilen. Mit Balsamico beträufeln und mit dem Reisbrot anrichten.

Jörg Sackmann 29. Januar 2013