

Topinambur-Puffer

Für 4 Personen:

Puffer:

| | | |
|-------------------|------------------------|------------------|
| 1/4 l Buttermilch | 1/2 Würfel Hefe (20 g) | 200 g Topinambur |
| 200 g Mehl | 2 Eier | Thymian, Salz |
| 2 El Öl | | |

Creme:

| | | |
|-----------------|---------------|--------------------------|
| 1 reife Avocado | 100 g Schmand | Salz, Pfeffer, Knoblauch |
| frische Kräuter | | |

Hefe in etwas lauwarme Buttermilch einrühren und gehen lassen.

Eier, Mehl, restliche Buttermilch verquirlen. Die Hefemischung dazugeben. Den Teig einige Zeit ruhen lassen.

Währenddessen die Topinambur-Knollen dünn schälen, waschen und fein reiben. Zu der Milch-Mehl-Mischung geben und mit Salz und gehacktem Thymian abschmecken.

Das Öl in eine Pfanne geben, erhitzen und etwa acht Puffer darin ausbacken.

Währenddessen die Avocado halbieren, Haut und Kern entfernen. Das Fruchtfleisch zusammen mit dem Schmand, einer Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer pürieren.

Frische Kräuter waschen, hacken, zu der Avocadocreme geben.

Tipps:

Topinambur-Puffer können Sie auch süß servieren. Anstelle der Avocadocreme bieten Sie dann einen süß gerührten Quark an, Apfelmus oder einfach Konfitüre.

Die etwas süß und nussartig schmeckenden Topinambur-Knollen kann man - anders als die verwandte Kartoffel - auch roh als Frischkost zubereiten. Hierfür werden die Knollen fein geraspelt und mit einer Essig-Öl-Marinade angemacht. Vorsicht: Das zerkleinerte rohe Topinambur-Fleisch verfärbt sich schnell an der Luft. Deshalb sofort in die vorbereitete Marinade geben.

Wenn Sie Topinambur kochen, zum Beispiel für eine Suppe, ein Gratin oder einen Salat, sollten Sie die Knollen möglichst nicht vorher schälen: Pellen geht einfacher. Die Schale ist allerdings auch essbar.

Topinambur-Knollen halten im Gemüsefach des Kühlschranks bis zu vier Tage.

Topinambur bekommen Sie in gut sortierten Gemüsegeschäften oder auf dem Markt. Falls nicht, können Sie unser Rezept auch mit Kartoffeln oder Süßkartoffeln zubereiten.

test Februar 2001