

## Topinambur - Kochkurs

im März 2017

„Tolle Knolle Wochen im Renchtal“

Rezept für 4 Personen

### Menü



Currycremesuppe  
mit Topinambur und Birne

\* \* \*

Rosa Forellenfilet mit Topinamburkruste  
Topi-Chips an buntem Blattsalat

\* \* \*

Rinderfilet am Stück gebraten  
Kirschtomaten-Gremolata  
Topinambur-Rahmgemüse

\* \* \*

Topinambur-Kuchenschnitte  
mit Renchtäler Frischkäsecreme und Himbeersoße

## Currycremesuppe mit Topinambur und Birne

- 400 g Topinambur geschält
- 2 Williams-Birnen
- 20 g Butterschmalz
- 2 EL Curry
- 1 kleine Zwiebel fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe
- ¼ l. Geflügel/Rinder/Gemüsebrühe
- ¼ l. Sahne
- Salz, Pfeffer

Zwiebeln fein würfeln und Knoblauch zerdrücken, mit dem Curry in Butter glasig anschwitzen. Birnen und Topinambur schälen, klein schneiden & hinzugeben. Ablöschen mit Brühe, darin weich garen. Mit dem Mixstab pürieren und mit Sahne, Salz & Pfeffer abschmecken.

## Rosa Forellenfilet mit Topinamburkruste Topi-Chips an buntem Blattsalat

- 2 rosa Schwarzwaldforellen
- 300g Topinambur
- 250g Butter weich
- 3 Eier
- 3 Eigelb
- 20g Salz
- Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- 200g Paniermehl

Forellen filetieren und von der Haut trennen.

Butter schaumig rühren, Eier, Eigelb und Gewürze langsam zugeben. Die Topinambur schälen, fein raspeln und ausdrücken zur Buttermasse mit Paniermehl untermengen. Mit Frischhaltefolie zur Stangen formen.

- 3 Knollen Topinambur
- Fett / Öl zum Ausbacken
- Salz
- verschiedene Blattsalate

Hauch dünne Blätter aufschneiden und Ausbacken im 160 C° heißen Fett auf Küchentrepp trocknen. Bunte Blattsalate mit Dressing zu einem Bukett anrichten. Chips darüber streuen.

## Rinderfilet am Stück gebraten mit Kirschtomaten-Gremolata Topinambur-Rahmgemüse

1 Kg Rinderfilet  
Butterschmalz zum Braten

500g Kirschtomaten  
2 Knoblauchzehen  
0,2 l. Rotwein  
0,1 l. Kalbsfond

Thymian  
Rosmarin  
Petersilie  
Schnittlauch  
Basilikum  
Olivenöl  
Salz, Pfeffer

Rinderfilet mit dem Knoblauch, Thymian und Rosmarin, ringsum anbraten und im Ofen auf einem Gitter bei 80 C° ziehen lassen.

Den Bratensatz mit Rotwein und Kalbsfond ablöschen, dann reduzieren.

Die Kirschtomaten halbieren und zugeben.

Die restlichen Kräuter fein schneiden, zugeben mit Olivenöl montieren und abschmecken.

400 g Topinambur geschält  
½ Zwiebel fein gewürfelt  
2 Eßl Butterschmalz  
¼ l Sahne  
¼ l Kraft- oder Gemüsebrühe  
Parmesankäse, evtl. etwas Mondamin

Topinambur in kleine Würfel schneiden, in Butterschmalz mit den Zwiebeln anschwitzen. Mit der Brühe ablöschen und garen bis sie bissfest sind.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Zum Schluss mit geschlagener Sahne verfeinern und geriebenen Parmesankäse unterheben.

## **Topinambur-Kuchenschnitte mit Renchtäler Frischkäsecreme und Himbeersoße**

Zutaten

Für den Teig:

375 g Topinambur, gerieben  
250 g Mehl  
2 TL Backpulver  
250 g Zucker  
250 ml Rapsöl  
4 Eier  
200 g Mandeln/Haselnüsse gemahlen  
Fett für die Form

Öl, Eier und Zucker schaumig rühren, das Mehl mit dem Backpulver und die Nüsse unterheben. Zum Schluss den geriebenen Topinambur untermengen. Die Masse in eine Form füllen und bei 140° 30 min backen. Auskühlen lassen.

300 g Frischkäse „Renchtäler Art“  
100 g Puderzucker  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Spritzer Zitronensaft

Den Frischkäse mit dem Zucker und den Zitronen vermengen und auf den erkalteten Kuchen streichen.

Für die Himbeersoße:

200 g Himbeeren  
100 g Puderzucker  
100g Wasser  
½ Vanilleschote

Wasser mit Zucker und Vanilleschote aufkochen, zu den Himbeeren geben und pürieren.

**Franz Schmiederer  
wünscht viel Spaß beim nachkochen  
und einen guten Appetit.**