

Topinambur-Cremesuppe mit Sauerrahm & Chips

Rezeptur für 4 Personen

Zutaten

Menge	Einheit	Produkt
1	kg	Topinambur
120	g	Zwiebeln
160	ml	Obers
40	g	Butter
1/8	l	Weißwein
80	g	Sauerrahm
500	ml	Wasser oder Gemüsesfond
1	l	Tafelöl oder Frittierfett
Gewürze:		Evtl. Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Vorbereitung

- ↺ Alle Zutaten abwiegen.
- ↺ Topinambur waschen und kleinschneiden (Schale darf dranbleiben), ein kleines Stück Topinambur aufheben für die Chips.
- ↺ Mit einem Gemüsehobel Topinambur fein schneiden (für die Chips mit Schale), aufheben zum Frittieren.
- ↺ Zwiebeln in kleine Würfel schneiden.
- ↺ Sauerrahm mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Zubereitung

- ↺ Zwiebel in Öl anschwitzen und Topinambur zugeben.
- ↺ Mit Weißwein ablöschen und einkochen.
- ↺ Mit Wasser aufgießen und 45 Min. köcheln lassen.
- ↺ Obers zugeben und aufkochen.
- ↺ Mit einem Stabmixer fein pürieren.
- ↺ Öl in einem Topf auf 170°C erhitzen und die Topinamburscheiben goldgelb backen.

Tipp:

Nach dem Pürieren die Suppe durch ein feines Sieb geben, um kleine Stücke auszusieben.

Finalisierung

- ↺ Suppe in einem vorgewärmten Teller anrichten.
- ↺ Sauerrahm in einem Dressiersack geben und eine kleine Spitze abschneiden und ein Muster in die Suppe zeichnen.
- ↺ Topinamburchips auf die Suppe geben.

Allergene

- Gluten
 Krebstiere
 Ei
 Fisch
 Soja
 Erdnüsse
 Milch/Laktose
 Schalenfrüchte
 Sellerie
 Senf
 Sesam
 Sulfite
 Lupinien
 Weichtiere