



REZEPTIDEEN MIT TOPINAMBUR



TOPINAMBUR-KARTOFFELSCHAUM

Zutaten für ca. 4 Portionen

- 550 g Kartoffeln
- 200 g Topinambur
- ca. 300 ml süße Sahne
- Salz
- Muskat
- etwas gehackte Petersilie



Zubereitung

Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. Topinambur gründlich waschen, in Stücke schneiden und mit Kartoffeln zusammen in Salzwasser kochen. Sobald Kartoffeln und Topinambur weich gegart sind, das Wasser abgießen. Sahne mit etwas Salz und Muskat erhitzen. Derweil Kartoffeln und Topinambur ausdampfen lassen (ca. 3-4 min.) und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die erhitzte Sahne unterheben bis eine schöne cremige Konsistenz entsteht. Nochmals probieren und bei Bedarf nachwürzen. Anrichten, mit Petersilie bestreuen und servieren.

STEINWÄLDER ALLERLEI

Zutaten für ca. 4 Portionen

- 1 Zwiebel
- 250 g Karotten
- 200 g Topinambur
- 1 große oder 2 kleinere Paprikaschoten
- 200 g Tomaten
- etwas Butter
- 150 ml süße Sahne
- Salz, Pfeffer, Prise Muskat
- 1 kleiner Bund Schnittlauch



Zubereitung

Zwiebel und Karotten schälen und in dünne Scheiben bzw. Streifen schneiden. Topinambur gut waschen und in dünne Scheiben schneiden. Paprika waschen entkernen und in Streifen schneiden. Tomaten waschen, Strunk entfernen und in Ecken schneiden. Zwiebel in etwas Butter anschwitzen. Karotten, Topinambur und Paprika zugeben und kurz mitschwitzen. Tomaten hinzufügen, mit der Sahne aufgießen und zugedeckt ca. 20 min. garen. Evtl. noch etwas Flüssigkeit zugeben. Mit Salz, Pfeffer, und etwas Muskat abschmecken. Fein geschnittenen Schnittlauch zugeben und servieren.

TOPI-CRANBERRY-DINKELLEBKUCHEN

Zutaten für ca. 25 Lebkuchen

- 80 g Topinambur
- 70 g Kartoffeln
- 35 g Cranberrys getrocknet
- 2 Eier
- 125 g Zucker
- 150 g Dinkelmehl
- 125 g gemahlene Haselnüsse
- 2 TL Lebkuchengewürz, ½ Pck. Backpulver
- Backoblaten (Ø 70 mm)
- 150 g Schokoladenglasur

Zubereitung

Topinambur gründlich abbürsten und weich kochen. Kartoffeln weich kochen, schälen und zusammen mit Topinambur durch eine Kartoffelpresse drücken. Die getrockneten Cranberrys fein hacken (bei Verwendung einer Küchenmaschine einen TL Mehl zugeben, um Klumpenbildung zu vermeiden). Eier und Zucker schaumig schlagen. Die restlichen Zutaten mit Topinambur, Kartoffeln und Cranberrys gut vermengen. Anschließend die Ei-Zucker-Masse zugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Den fertigen Teig 1-2 Stunden ruhen lassen. Die Backoblaten mit jeweils 1 EL Teig bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei ca. 200 Grad 15-20 Minuten backen, die erkalteten Lebkuchen mit Schokoladenglasur bestreichen.