

Rezept der Woche



Topinambur-Cremesuppe

Zutaten (4 Personen als kleine Vorspeise):

- 400 g Topinambur
- 1 mittlere Zwiebel
- ¼ Stange Lauch
- 1 Möhre
- 500 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Sahne
- 1 Spritzer Zitrone
- 1/4 TL Curry mild
- etwas Muskatnuss frisch gerieben
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer frisch gemahlen

Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln. Die Topinamburknollen mit der Gemüsebürste säubern und grob in Scheiben schneiden. Zusammen mit den Zwiebeln, Knoblauch und Curry in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und etwa 15 Minuten bei geschlossenem Deckel köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die geputzte Möhre mit dem Sparschäler in kleine Streifen hobeln. Den gewaschenen Porree in schmale Streifen schneiden (etwa 5 cm Länge). In einer Pfanne mit etwas Öl und einer Prise Curry leicht anbraten.

Den weichen Topinambur pürieren und die Suppe mit Sahne angießen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat, etwas Zitronensaft und eventuell mit einer Prise Zucker abschmecken. Mit den Lauch- und Möhrenstreifen anrichten und servieren.

Tipp: Wer die Suppe feiner möchte, schält den Topinambur vorab mit dem Sparschäler. Die Knollen dann in Wasser legen, bis alle geschält sind. Sie werden sonst schnell braun. Köstlich auch mit Topinambur-Chips als Topping.