



COOK



TOPINAMBUR SCHAUMSUPPE / GRANNY SMITH GEL / TOPINAMBUR CREME & CHIPS



Zubereitung

- 3 Topinamburknollen gründlich waschen und in dünne, gleichmässige Scheiben schneiden. 5 Minuten wässern, anschliessend trocken tupfen und bei 170°C frittieren, salzen, trocken und warm aufbewahren. Den Rest zusammen mit den Kartoffeln schälen. Die geschälten Schalotten mit dem Knoblauch in Scheiben schneiden und in etwas Öl anschwitzen. Die Kartoffeln und Topinambur zugeben, mit weissem Portwein ablöschen und mit 1dl des Gemüsefonds aufgiessen. Bei mittlerer Hitze für 20 Minuten kochen und in einem Mixer zu einer Crème pürieren. Etwas von der Creme in einer Sauteuse mit etwas Butter zu einer spritzfähigen Masse emulgieren. Die restliche Crème mit dem übrigen Gemüsefond und dem Rahm aufgiessen, aufkochen und mit Salz, Pfeffer sowie Zitronensaft abschmecken. Kurz vor

dem servieren mit einem Mixstab luftig aufschäumen oder einen Teil der Suppe in einen Rahmbläser geben und als Topping benutzen.

- Die Äpfel waschen, entsaften, mit Agar Agar und Limettensaft kurz aufkochen und kalt stellen. Den gelierten Saft in einem Mixer zu einer glatten Masse verarbeiten und zu 100% vacuumieren. Danach sollte das Gel eine klare, blasenfreie Masse ergeben, falls nicht – den Mix- und Vacuumvorgang wiederholen. Durch den Entzug der Luftbläschen im Gel entstehen ein intensiverer Geschmack sowie eine kräftigere Farbe.

Topinambur	800 g
Kartoffeln, mehlig	400 g
Schalotten	50 g
Knoblauch, frisch	10 g
Gemüsefond	5 dl
Rahm	2 dl
Weisser Portwein	0,25 dl
Zitrone	1 Stk
Granny Smith Äpfel	2 Stk
Agar Agar	2 g
Butter	20 g
Limonenkresse	100 g
Salz, Pfeffer weiss aus der Mühle, Olivenöl	

Für 10 Personen