

Topinambur-Stampf mit Röstzwiebeln



MSL / Kramp+Gölling/Foodstyling: Christiane Steinfeld

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

Für den Stampf

500 g	Topinambur
300 g	Kartoffeln
	Salz
100 g	Sahne
30 g	Butter
	Pfeffer
1 Prise	frisch geriebene Muskatnuss
1 Bund	fein gehackte Petersilie

Für die Röstzwiebeln

1	Gemüsezwiebel (ca. 300 g)
30 g	Butter
	Salz und Pfeffer

Außerdem

Petersilie zum Garnieren

Dauer: 80 min

Niveau: Mittel

1. SCHRITT

500 g Topinambur, 300 g Kartoffeln, Salz

Für den Stampf Topinambur und Kartoffeln schälen und beides gleich groß würfeln. In kochendem Salzwasser 20–25 Min. garen.

2. SCHRITT

1 Gemüsezwiebel (ca. 300 g), 30 g Butter, Salz und Pfeffer

Für die Röstzwiebeln Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. In 30 g Butter glasig dünsten und bei mittlerer Hitze in 10–15 Min. goldbraun rösten, dabei gelegentlich umrühren. Salzen und pfeffern.

3. SCHRITT

100 g Sahne, 30 g Butter, Salz und Pfeffer, 1 Prise frisch geriebene Muskatnuss,

1 Bund fein gehackte Petersilie, Petersilie zum Garnieren

Sahne und Butter (30 g) im Topf aufkochen, Gemüse abgießen, kurz ausdämpfen und zum Sahne-Gemisch geben. Alles mit dem Kartoffelstampfer gut zerdrücken. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Petersilie unterrühren, mit Röstzwiebeln und Petersilie garniert servieren. Dazu passt z.B. Kotelett.