

## Rezept

# Topinambur mit Ziegenkäse

Ein Rezept von Topinambur mit Ziegenkäse, am 18.12.2025

## Zutaten

### Kerniger Krokant

**100 g** Zucker **30 ml** Weißwein  
**60 g** Sonnenblumenkerne

### Topinamburpickle

**50 g** Zucker **100 ml** Weißwein  
**1** Schalotte **10 g** Senfkörner  
**1** Nelke **2** Lorbeerblätter  
**2** Wacholderbeeren **60 ml** Apfelessig  
**100 g** Topinambur

### Geschmorte Topinambur

**200 g** Topinambur **Salz**  
**20 ml** Öl

### Topinamburpüree

**600 g** Topinambur **2** Schalotten  
**100 g** Butter **100 g** Sahne  
**100 ml** Weißwein **Salz**

### Topping

**120 g** Ziegenfeta **6** bittere Salatblätter (z. B. Frisée, Chicorée oder Radicchio)  
**20 ml** Olivenöl

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Hauptgericht für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 780 kcal, 53 g F, 15 g EW, 48 g KH

## Zubereitung

1. Kerniger Krokant: Zucker mit dem Wein in einen Topf geben und bei kleiner bis mittlerer Hitze zu einem goldbraunen Karamell schmelzen lassen. Die Sonnenblumenkerne und 100 ml Wasser dazugeben. Das Kara-mell in ca. 10 Min. sirupartig einkochen. Backofen auf 150° (Umluft) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und das Sonnenblumenkaramell gleichmäßig darauf verteilen. Im Ofen (Mitte) ca. 15 Min. backen. Herausnehmen und auskühlen lassen, dann zerbröseln.

2. Topinamburpickle: Zucker mit 20 ml Wein im Topf bei kleiner bis mittlerer Hitze schmelzen lassen. Schalotte schälen und klein würfeln, mit Gewürzen im Zucker unter Rühren 5 Min. karamellisieren. Restlichen Wein aufgießen und ca. 20 Min. einkochen. Den Essig dazugießen und den Sud weitere 3 Min. einkochen.
3. Die Tompinambur schälen, in hauchfeine Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Sud durch ein Sieb dazugießen. Das Pickle 30 Min. marinieren lassen.
4. Geschmorte Topinambur: Ofentemperatur auf 160° (Umluft) erhöhen. Topinambur gründlich waschen, auf dem Backblech mit Salz und Öl mischen. Im Ofen (Mitte) in 25 Min. gar schmoren, dann längs halbieren.
5. Topinamburpüree: Topinambur und Schalotten schälen und würfeln. In einem hohen Topf 20 g Butter schmelzen. Darin Tompinambur und Schalotten andünsten. Sahne und Wein dazugießen, salzen. Topinambur bei mittlerer Hitze in ca. 20 Min. weich köcheln, dabei ab und zu umrühren. Die übrige Butter dazugeben. Den Topf vom Herd nehmen, Topinambur mit dem Pürierstab fein pürieren. Mit Salz abschmecken.
6. Anrichten: Das Püree auf Teller verteilen, darauf das Pickle und die geschmorten Topinambur anrichten. Käse darüberbröckeln. Salatblätter mit Olivenöl beträufeln und die Teller damit garnieren, den Krokant aufstreuen.