

Rezept

Topinamburpüree mit schwarzem Sesam

Ein Rezept von Topinamburpüree mit schwarzem Sesam, am 25.04.2024

Zutaten

800 g Topinmambur	Salz
50 g Butter	100 g Crème fraîche
schwarzer Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss
2 EL schwarze Sesamsamen	rosenscharfes Paprikapulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

Zubereitung

1. Die Topinamburen je nach Größe unter fließendem Wasser gründlich abbürsten oder mit dem Sparschäler schälen und in grobe Stücke schneiden. Mit Wasser bedeckt in einen Topf geben, Salz hinzufügen und das Wasser zum Kochen bringen. Die Topinamburen zugedeckt bei mittlerer Hitze in ca. 10 Min. weich kochen.
2. Abgießen und etwas ausdampfen lassen, dann durch die Kartoffelpresse drücken. 3 EL Butter würfeln und mit der Crème fraîche mit dem Schneebesen unter das Topinamburpüree schlagen. Das Püree mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
3. Die übrige Butter zerlassen, den Sesam darin unter Rühren bei mittlerer Hitze leicht anrösten. Mit 1 Prise Paprikapulver und Salz abschmecken. Das Topinamburpüree in eine Schüssel füllen und die Butter mit dem Sesam darüberlaufen lassen.