

Rezept

Topinamburstampf mit Thymian-Pilzen

Ein Rezept von Topinamburstampf mit Thymian-Pilzen, am 25.04.2024

Zutaten

Für den Stampf:

- | | |
|--|---|
| 1 kg Topinambur | 2 Zwiebeln |
| 1 Knoblauchzehe | 3 Zweige Thymian |
| 1 Stängel Majoran | 3 EL Olivenöl |
| 250 ml Gemüsebrühe | Meersalz |
| Pfeffer | 200 g Sahne |
| 3 EL Butter | 1 Msp. frisch geriebene Muskatnuss |
| 600 g gemischte Pilze (mit Shiitake) | 1 Spritzer Zitronensaft |
| 100 g Pecorino (ersatzweise Parmesan) | |

Für die Mandelbutter:

- | | |
|-------------------------|---------------------------|
| 1 kleine Zwiebel | 2 Handvoll Mandeln |
| 2 EL Butter | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Für den Stampf den Topinambur schälen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und klein würfeln. Thymian und Majoran waschen, trocken schütteln und die Blätter getrennt fein hacken. Die Hälfte von Zwiebeln, Knoblauch und Thymian für die Pilze beiseitestellen.
2. In einem Topf 1 EL Öl erhitzen. Topinambur, Zwiebeln, Knoblauch, Thymian und Majoran darin glasig dünsten. Mit Brühe ablöschen, mit 1 ½ TL Salz und Pfeffer würzen und den Topinambur in ca. 20 Min. weich garen. Sahne und Butter zugeben und erwärmen. Mit Muskat würzen und alles mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Den Stampf mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm stellen.
3. Inzwischen die Pilze putzen, bei Bedarf mit einem Tuch abreiben und in grobe Stücke schneiden. Das übrige Öl (2 EL) in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin anbraten. Restliche Zwiebeln und Knoblauch zufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Übrigen Thymian einrühren und die Pilze 4-5 Min. garen. Mit Zitronensaft beträufeln, durchschwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Für die Mandelbutter die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Mandeln grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie duften. Herausnehmen. Butter in der Pfanne aufschäumen lassen und die Zwiebelringe darin anrösten. Dann die Mandeln untermischen.

5. Den Topinamburstampf auf vier Tellern anrichten. Pilze und Mandelbutter darauf verteilen. Den Pecorino mit einem Sparschäler darüberhobeln und servieren.