

Rezept

Topisotto mit gebratenen Pilzen und pochiertem Ei

Ein Rezept von Topisotto mit gebratenen Pilzen und pochiertem Ei, am 27.04.2024

Zutaten

Für das Topisotto

900 g Topinambur	1 Zwiebel
3 EL Butter	100 ml Weißwein
600 ml Gemüsebrühe	60 g Parmesan
Salz	Pfeffer

Für die Pilze

600 g Champignons (ersatzweise Pfifferlinge oder Steinpilze)	4 Zweige Thymian
Salz	3 EL Butter
	Pfeffer

Für die pochierten Eier

3 EL Weißweinessig	4 Eier
Salz Salz	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal, 30 g F, 21 g EW, 9 g KH

Zubereitung

1. Topinamburen schälen und im Blitzhacker in reiskorngroße Stückchen hacken. Zwiebel schälen und klein würfeln. 1 EL Butter in einem Topf erhitzen und beide Gemüse 2 Min. andünsten, mit Wein ablöschen und diesen einkochen lassen. Anschließend portionsweise die Brühe angießen und unter Rühren offen einkochen lassen. Wiederholen, bis das Topisotto weich, aber noch bissfest ist. Das dauert ca. 20 Min.
2. Inzwischen die Pilze trocken abreiben und in Scheiben schneiden. Den Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen von 2 Zweigen abstreifen. Die restlichen Zweige halbieren. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin bei großer Hitze 3-4 Min. anbraten, mit Salz, Pfeffer und Thymianblättchen würzen. Warm halten.
3. In einem Topf 2 l Wasser mit Essig knapp zum Sieden bringen. 1 Ei in eine Tasse aufschlagen. Mit einem Kochlöffel im Topf einen Strudel erzeugen, das Ei hineingleiten lassen und bei mittlerer Hitze in 3-4 Min. garen. Herausheben und in warmem Salzwasser warm halten. Restliche Eier genauso zubereiten.
4. 30 g Parmesan reiben, den Rest grob hobeln. Geriebenen Parmesan und übrige Butter unter das Topisotto rühren, salzen und pfeffern. Topisotto auf vier Teller verteilen, Pilze und Parmesanspäne daraufgeben. Eier mittig daraufsetzen und mit Thymianzweigen garnieren.