

Topinambur-Suppe mit Spinat-Pesto und Haselnuss

 happy-mahlzeit.com/2020/05/10/topinambur-suppe-mit-spinat-pesto-und-haselnuss/

Zutaten für 6 Personen

Für die Suppe:

- 900 g Topinambur
- 100 g Schalotten
- 100 g Lauch
- 2 Knoblauchzehen
- 250 ml trockener Weißwein
- 300 ml Sahne
- 200 ml Milch
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 40 g Butter
- 1 TL brauner Zucker
- 1 Prise gemahlener Kümmel
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- weißer Balsamicoessig

Zubereitung:

Die Topinambur waschen und fein würfeln oder in feine Scheiben reiben (das verkürzt den Garungsprozess). Die Schalotten würfeln, den Lauch in feine Ringe und den Knoblauch in Scheiben schneiden. Diese in einem Topf mit der Topinambur und dem braunen Zucker in Sonnenblumenöl und Butter bei mittlerer Hitze anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und 5 Minuten köcheln lassen.

Mit Sahne und Milch aufgießen und etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis die Topinambur weich ist. Das Ganze fein pürieren und bei Bedarf anschließend durch ein Spitzsieb passieren.

Die Suppe mit den Gewürzen abschmecken. Wem die Suppe zu dick ist, kann noch etwas Weißwein oder Wasser dazugeben.

Für das Pesto:

- 60 g Haselnusskerne, enthäutet
- 40 g Babyspinat
- 10 g Estragon
- 1 Knoblauchzehe

- 1 grüne Chili (Birdeye), entkernt und fein gehackt
- 1 ungespritzte Zitrone
- 4 EL Haselnussöl
- 2 EL Extra Virgin Olivenöl
- 1 TL weißer Balsamicoessig
- Salz
- Zucker
- ggf. Wasser zum Ausdünnen

Zubereitung:

Haselnüsse im Ofen oder in der Pfanne bei mittlerer Hitze rösten, abkühlen lassen und grob mörsern.

50 g Haselnuss, Spinat, Estragon, Knoblauch, Chili, 3 EL Haselnussöl, Olivenöl und Essig in einem Mixer zu einer Paste verarbeiten. Das Ganze mit Zitronensaft, Zitronenabrieb, Salz und Zucker abschmecken. Gegebenenfalls mit etwas Wasser verdünnen.

Zum Anrichten die Suppe in warme Teller schöpfen, mit dem Pesto beträufeln und mit etwas zerstoßener Haselnuss und dem restlichen Haselnussöl garnieren.

Rezept: Pia-Engel Nixon

Quelle: Kerners Köche vom 17.6.2017