



Zwischengang: Pia-Engel Nixon

Topinambur-Suppe mit Spinatpesto und Haselnuss

Zutaten für sechs Personen:

Für die Suppe: 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.
900 g Topinambur
100 g Schalotten
100 g Lauch
2 Zehen Knoblauch
250 ml trockener Weißwein
300 ml Sahne
200 ml Milch
2 EL Sonnenblumenöl
40 g Butter
1 TL brauner Zucker
1 Prise Kümmel, gemahlen
Salz
Pfeffer
Zucker
weißer Balsamicoessig
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: Haselnüsse im Ofen oder in der Pfanne bei mittlerer Hitze rösten, abkühlen lassen und grob mörsern.
60 g Haselnusskerne, enthäutet
40 g Babyspinat
10 g Estragon
1 Zehe Knoblauch
1 grüne Chili (Birdseye), 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
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.