

Topinambur Suppe mit Gewürz-Chips und Bergwels-Spieß



mosers
BERGWELS

Zutaten für 2,5l Suppe

Suppe

- 1 Petersilwurzeln
- Öl
- 1/4 Sellerieknolle
- 2-3 Zwiebel
- 0,5-1kg Topinambur
- 1 Liter Wasser
- 0,25 Liter Schlagobers
- 1 EL Stärke
- Salz, Suppenpulver

Bergwels-Spieße

- Welsfilet (ca. 50g pro Person)

Gewürz-Chips

- Topinampur
- Salz, Pfeffer, Thymian, Curry, Maisstärke
- Öl

Zubereitung

Suppe: Petersilwurzeln, Zwiebel, Sellerieknolle schälen, grob schneiden (ca. 2 x 2 cm Würfel) und in Öl hellbraun rösten. Topinambur gut waschen und halbieren, dann zum Ansatz geben und mit Wasser aufgießen. Wenn alles weich gekocht ist einen 1/4 Liter Schlagobers dazu geben, noch einmal aufkochen und mit Stärke und Wasser abbinden. Mit Salz und Suppenpulver abschmecken und durch ein Haarsieb passieren.

Gewürzsalz für die Chips: 2 EL Meersalz, 1/2 EL Pfefferkörner mörsern. 2 EL Paprikapulver, 1/2 EL Thymian getrocknet und 1/2 EL Curry (Jaipur-Curry) vermengen und noch einmal mörsern.

Chips: Topinambur (mit Schale) in feine Scheiben schneiden und in lauwarmes Wasser legen. Gut abtropfen (Salatschleuder oder auf einem Küchentuch) Event. etwas Maisstärke untermischen und in 170 Grad heißem Öl frittieren. Abtropfen lassen auf einer Küchenrolle und sofort mit dem Gewürzsalz bestreuen.

Bergwels-Spieße: In Streifen schneiden mit Fischgewürz würzen, auf Spieße stecken und anbraten.

Wir wünschen viel Spaß beim Nachkochen!
Weitere Rezepte gibt's auf unserer Homepage.

Bergwels
Rezept Tipp