

Geröstete Topinambursamtuppe mit Kokos und Birne

Zutaten (für 6 Personen):

250 g Topinambur
1 Birne ungeschält und entkernt
3 Schalotten
100 g Nussöl
4 cl Birnensaft
1 cl Sherry
500 ml Gemüsefond
125 ml Kokosmilch
Cayennepfeffer

Zubereitung:

Topinambur sorgfältig waschen, in grobe Stücke schneiden und in Butter rösten. Die geschnittenen Schalotten und die geschnittene Birne zum Schluss kurz mitrösten, mit trockenem Sherry und Birnensaft ablöschen, mit dem Gemüsefond aufgießen und weich kochen. Mit Kokosmilch, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken. Im Aufsatzmixer mixen und passieren. Eventuell mit Topinamburchips garnieren.



**Viel Freude beim Nachkochen wünscht Ihnen
Ihr Steirerhof-Küchenchef
Johann Pabst**

Hotel & Spa Der Steirerhof Bad Waltersdorf
Wagerberg 125, 8271 Bad Waltersdorf

Tel: 03333-3211-0
reservierung@dersteirerhof.at

www.dersteirerhof.at