

# 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](mailto:reservierung@dersteirerhof.at)

[www.dersteirerhof.at](http://www.dersteirerhof.at)