



TOPINAMBUR

„ROADKILL“



5–6



Dutch Oven (oder gusseiserner Schmortopf), Grillrost

FÜR 3 PERSONEN

- 500 g Butter
- 500 g Topinambur
- Salz
- 3 EL Johannisbeerkapern (siehe S. 185), alternativ normale Kapern

Diese Technik kannst du auf fast jedes Wurzelgemüse (einschließlich Kartoffeln) anwenden und erhältst das gleiche köstliche Ergebnis. Der Trick besteht darin, das Gemüse so zart in Butter zu schmoren, dass es fast nicht mehr zu verarbeiten ist, und es dann zu grillen oder zu braten. Dadurch erhältst du das knusprigste und schmackhafteste Ergebnis.

Das Feuer bis zu einer heißen Glut herunterbrennen lassen. Den Dutch Oven hineinstellen und die Butter darin schmelzen.

In der Zwischenzeit mit einem nassen Schwamm sämtlichen Schmutz von den Topinambur abscrubben. In den Topf geben und 30 Minuten lang dünsten. Während dieser Zeit den Topf im Auge behalten und die Glut so zurechtschieben, dass die Butter zwar um die Topinambur herum köchelt, die Temperatur aber nicht zu hoch wird, sonst verbrennt sie.

Wenn die Topinambur weich sind, den Topf vom Feuer nehmen und durch einen Grillrost ersetzen, der etwa 15 cm über der Glut platziert wird. Die Topinambur einzeln herausnehmen und mit einem Spachtel flach drücken. Die platt gedrückten Topinambur auf den heißen Grillrost legen und auf jeder Seite gut anrösten.

Die Topinambur auf einer Platte anrichten, gut mit Salz würzen und mit Kapern bestreuen.