

Topinambur-Dreierlei mit einem Onsen-Ei, geräucherter Forelle und Sonnenblumenkernen

Für eine Person

Zutaten:

- 9 Topinambur-Knollen
- 10 g Butter
- 1 Ei
- 60 g geräuchertes Forellenfilet
- 2 EL Sonnenblumenkerne
- 2 TL Sonnenblumenöl
- 2 TL Apfelsaft
- Salz
- Pfeffer
- Frittieröl

Zubereitung:

- Zwei Topinambur-Knollen in feine Scheiben schneiden und auf ein Backpapier legen. Im Backofen bei 130 Grad für ca. 35 Minuten backen bzw. trocknen lassen. Diese können nach ca. 20 Minuten gewendet werden.
- Einen Topf mit Wasser füllen und auf 68 Grad erhitzen (Thermometer!). Das Ei vorsichtig ins Wasser geben und eine Stunde lang bei 64,5 Grad garen.
- Drei Topinambur-Knollen weichkochen und mit der Butter zusammen und ein wenig Wasser pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Zwei Topinambur-Knollen ganz fein schneiden, frittieren (oder im Backofen backen).
- Zwei Topinambur-Knollen in feine Stifte schneiden und mit Sonnenblumenöl, Apfelsaft, Salz und Pfeffer würzen.
- Auf einem Teller einen Spiegel mit dem Püree machen, das Onsen-Ei fein aufschlagen und in die Mitte legen, den Salat auf dem Püree verteilen, die Forelle fein verzupfen und auch drauflegen und mit den Chips und den Sonnenblumenkernen dekorieren.