

Schwarzwald Reloaded GOES VEGGIE:



Zubereitung: einfach
dauert: 40 Minuten
Für 2 Personen

VEGAN

KNUSPRIGER TOPINAMBUR MIT VEGANER PILZMAYONNAISE

ZUTATEN

FÜR DEN TOPINAMBUR

350 g Topinambur
¼ TL Salz
3 EL Sonnenblumenöl
3 Thymianzweige

FÜR DIE VEGANE PILZMAYONNAISE

150 ml Sojamilch, ungesüßt
1 Zitrone, Saft und Abrieb
1 TL grober Senf
¼ l Sonnenblumenöl
1 TL Steinpilzpulver
4 Steinchampignons
Salz, Pfeffer
Kräuter nach Belieben

Den Topinambur waschen und in etwa 2 cm dicke Stücke schneiden. Die Schale können Sie bedenkenlos mitessen, braune oder holzige Stellen können Sie aber natürlich entfernen. In einer Schüssel mit dem Salz und dem Öl marinieren. Die Thymianzweige waschen, die Blättchen abzupfen und dazugeben.

Alle Zutaten gut vermengen, auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Backofen mit Ober-/Unterhitze bei 200 Grad etwa 30 Minuten knusprig backen.

In der Zwischenzeit die Sojamilch mit dem Zitronensaft mischen. Zitronenabrieb, Salz und Senf dazugeben und gut verrühren. Das Sonnenblumenöl nach und nach dazugeben und mit dem Stabmixer zu einer homogenen Mayonnaise mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Steinchampignons putzen und fein würfeln. Das Steinpilzpulver und die Steinchampignons unter die Mayonnaise rühren und alles für etwa 20 Minuten ziehen lassen. Nach Belieben mit Kräutern verfeinern und mit dem Topinambur servieren.



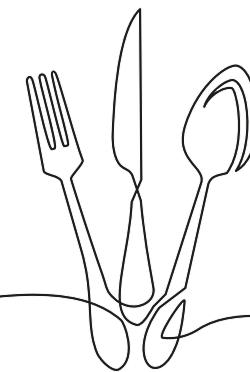
Ein Schwarzwälder Kochbuch ganz ohne Schwarzwälder Schinken? Ohne Rehrücken, ohne Sauerbraten? Nicht Fisch, nicht Fleisch – aber trotzdem lecker? Geht das überhaupt? Ulf Tietge meint „Yes, I'm veggie“ – und setzt bei „Schwarzwald RELOADED IV“ ganz auf großen Genuss. Für das vierte Kochbuch seiner beliebten Reihe hat sich der Herausgeber viel vorgenommen: „Vielleicht sogar mehr denn je“, meint der leidenschaftliche Hobbykoch. Ein Kochbuch sollte es werden, in dem nichts fehlt, in dem man nichts vermisst – und in dem es dennoch auf keiner einzigen Seite auch

nur ein Stückchen Fleisch gibt. Klingt sehr ambitioniert. Ist aber durchaus gelungen. Minimalistisch und traditionell, das ist das Rezept, das Ben Kindler zu „Schwarzwald RELOADED IV“ beigesteuert hat. „Eigentlich ganz easy“, lautet auch die Philosophie des Freiburger Kochschulen-Machers, bei dem es am Herd nur mit den besten Produkten und mit einer ordentlichen Prise Spaß läuft – und immer mit einem Udo-Lindenberg-Song auf den Lippen. Mit seiner Philosophie setzt Ben klare Akzente in der regionalen Küche, die er gekonnt mit asiatischen Aromen verfeinert. Star hier und heute ist eine besondere Knolle: der Topinambur. (jr)

TOLLE KNOLLE

Erdapfel, Erdbirne, Rosskartoffel, Jerusalem-Artischocke, Borbel, Erdartischocke, Erdschocke, Erdtrüffel, Ewigkeitskartoffel, Indianerknolle, Schnaps- oder Zuckerkartoffel.

Topinambur hat viele Namen. Ursprünglich aus Südamerika, ist die Pflanze, die aus der Familie der Sonnenblumen stammt, seit vielen Jahren auch in Baden heimisch, wo sie prächtig gedeiht. Besonders der Schnaps ist hier beliebt, aber auch roh, gekocht, frittiert oder als Sirup sind die Knollen prima geeignet.



SCHWARZWALD RELOADED IV

Das Veggie-Kochbuch für Heimatentdecker

Egal ob Brätele-Salat, Rahmkäs-Ravioli oder Schwarzwälder Schmarren: Für „Schwarzwald RELOADED IV“ haben sich 15 Köchinnen und Köche mächtig ins Zeug gelegt, um dem fleischauffinen Schwarzwald neue Inspirationen zu schenken. Sie alle zeigen: Moderne Schwarzwälder Heimatküche schmeckt großartig, geht schnell von der Hand und kann auch ganz easy „ganz ohne“.

kauf in BW

JETZT BUCH BESTELLEN!

