



Nikolaj Beck

Dreierlei von der Topinambur: Topinambur-Püree & Geröstete Topinambur & Roh marinierte Topinambur mit gebratenem Saiblingfilet und Orangen-Senfsauce

Zutaten für zwei Personen

Für das Püree:

200 g Topinambur
1 kleine Kartoffel
250 ml Milch
50 g Butter
1 Vanilleschote
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Topinamburknollen und Kartoffel schälen und klein würfeln. Würfel mit Milch, Salz und Pfeffer in einem Topf zum Kochen bringen und 20-25 Minuten bei mittlerer Hitze weichkochen. Dann mit einem Stabmixer fein pürieren, evtl. durch ein Sieb streichen. Butter hinzugeben und mit Muskat, Vanillemark, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die geröstete Topinambur:

200 g Topinambur
2 Knoblauchzehen
3 Zweige Zitronenthymian
3 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Topinamburknollen gut waschen, trocknen und längs in Spalten schneiden. Aus Olivenöl, gezupften Thymianblättern, Salz, Pfeffer und angequetschten Knoblauchzehen eine Marinade mischen. Die Spalten darin gut wenden und auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Die Spalten im vorgeheizten Backofen für 20-25 Minuten im Backofen rösten bis sie knusprig braun sind. Zwischendurch wenden.

Für die roh marinierte Topinambur:

100 g Topinambur
1 Zitrone, Abrieb & Saft
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Olivenöl mit Zitronenabrieb und -saft, Salz und Pfeffer verrühren.

Topinamburknollen schälen und mit einem Gemüse- oder Trüffelhobel in hauchdünne Scheiben hobeln. Scheiben direkt in die Marinade geben, gut mischen und darin bis zum Servieren ziehen lassen.

Für den Saibling:

2 küchenfertige Saiblingsfilets à 200 g,
mit Haut
30 g Butterschmalz
Öl, zum Einfetten
1 EL Mehl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Filets säubern und evtl. noch vorhandene Gräten entfernen.

Auf der Hautseite die Filets quer drei- bis viermal einschneiden, salzen und pfeffern und leicht mit Mehl bestäuben.

Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und die Filets auf der Hautseite bei mittlerer bis großer Hitze ca. 3-4 Minuten braten. Filets während des Bratens mit einem geölten Topf oder Pfanne beschweren.

Erst am Ende die Filets bei ausgeschalteter Pfanne kurz wenden und bis zum Servieren ruhen lassen.

Für die Sauce:

1 Orange, Abrieb & Saft
1 Knoblauchzehe
40 g Butter
100 ml Sahne
200 ml Fischfond
1 EL Dijonsenf
Speisestärke, zum Binden
2 Zweige Zitronenthymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Orange heiß abspülen, Schale abreiben, dann Orange halbieren und den Saft auspressen. Orangensaft und Fischfond in einem Topf zum Kochen bringen und mit dem Thymian und der Knoblauchzehe bei mittlerer bis starker Hitze auf 1/3 der Menge reduzieren. Reduktion abseihen und zurück in den Topf geben. Sahne und Dijonsenf zugeben, kurz erhitzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit kalter Butter binden.

Sollte die Sauce zu dünn sein, diese vor der Butterzugabe mit etwas Speisestärke binden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF ist **Saibling** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (*Stand Oktober 2025*):

- 1. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Europa, Aquakultur: Kreislaufanlagen
- 1. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Island, Aquakultur: Durchflussanlagen