

# Eine Wunderknolle namens Jerusalem

Der Topinambur ist eine ganz besondere Wurzel mit einem eigenwilligen Aroma, das sich vielfältig einsetzen lässt, findet **Nenad Mlinarevic**

Im Herbst und Winter wird die Auslage mit den Wurzeln beim Gemüsehändler grösser und vielfältiger. Neben den bekannten unter ihnen wie Rettich, Rüben oder Pastinaken, hat eine Wurzel in den letzten Jahren ziemlich Karriere gemacht: Der Topinambur, der in Englisch auf den schönen Namen Jerusalem-Artischocke hört.

Kurz zur Botanik: Der Topinambur gehört zur Familie der Korbblütler wie die Sonnenblume. Ursprünglich stammt die Knolle vom amerikanischen Kontinent, heute wird sie fast überall angebaut – auch in der Schweiz, wo im Berner Seeland entsprechende Kulturen entstehen. Ich gebe aber zu: Das musste ich bei Wikipedia nach-

lesen. In der Produktkunde während meiner Lehre kam der Topinambur nicht vor, erst in jüngerer Zeit haben ihn neugierige, innovative Köche auf die Menükarte vieler Restaurants gehievt.

Der erdige, süssliche und tatsächlich an Artischocken erinnernde Geschmack des Topinambur ist für mich der Inbegriff winterlicher

Aromen. Wahr ist aber auch: Nicht jeder mag diesen Geschmack gleich gern. Wir hatten zum Beispiel ein Dessert im Menü, das aus einer Meringue-Halbkugel bestand, die ausgehöhlt und mit Topinambur-Eis und im Holzofen getrockneten Dörrbirnen zusammengesetzt war. Nicht alle Gäste waren davon restlos begeistert.

Ob Gemüse ins Dessert gehört, ist ohnehin eine in Feinschmeckerkreisen kontrovers diskutierte Frage. Aber das Beispiel zeigt, wie vielfältig die Topinamburknolle ist. Sie lässt sich beispielsweise entsaften, um mit der Flüssigkeit eine Sauce oder Vinaigrette herzustellen. Wenn man die Wurzeln samt Schale im Ofen röstet – wie im Rezept beschrieben –, lässt sich das Fleisch anschliessend herauslösen, fein hacken und mit Ricotta, gerösteten Nüssen, Rapsöl und Birnenbalsam zu einem Salat mischen. Die Schalen werden im Ofen erst getrocknet und dann im heissen Öl kurz frittiert. Füllt man den Salat wieder zurück in die Hülle, gibt das eine ansprechende Präsentationsform und ein Gericht mit schönen Kontrasten: knusprig und weich, warm und kalt.

## Früher soll sie Menschen vor dem Hungertod bewahrt haben

Der Topinambur ist einigermaßen anspruchslos, was seine Zubereitung betrifft. Im Ofen gebacken, kann man ihn schon nach 20 Minuten essen. Brät man die Knollen anschliessend noch knusprig an, gibt das schon ein überzeugendes vegetarisches Gericht. Dazu passt schwarzer Trüffel hervorragend, die einfachere Variante besteht aus sehr frischen Champignons, in feine Scheiben geschnitten. Das ist für mich gewissermassen der bauerliche, schlichte Ersatz für Trüffel. Wichtig ist bloss, dass man die Pilze am gleichen Tag kauft und verarbeitet, damit sie noch leicht knackig sind. Dazu gibt man etwas Brühe oder einen Geflügeljus – je nachdem, ob das Gericht rein vegetarisch sein soll oder noch etwas Fleischessenz dabei sein darf.

Dass der Topinambur eine besondere Knolle ist, scheint mir also eindeutig. Man kann ihn deshalb problemlos ins Zentrum eines Gerichts stellen. Sie ist nicht nur geschmackvoll, sondern auch nahrhaft und soll in früheren Jahrhunderten schon Menschen vor dem Hungertod bewahrt haben. Es wäre also nicht einmal übertrieben, von einer Wunderknolle zu reden.

Nenad Mlinarevic ist Küchenchef des Restaurant Focus im Park Hotel Vitznau (2 «Michelin»-Sterne, 18 «Gault Millau»-Punkte) und war Koch des Jahres 2016. Er kocht nur mit Schweizer Produkten und schreibt hier monatlich über seine Arbeit. Am 1.12.2017 startet sein neues Projekt, das Pop-up-Restaurant Stadthalle in Zürich. Informationen unter [diestadthalle.ch](http://diestadthalle.ch)



Für ihn ist der Topinambur der Inbegriff winterlicher Aromen: Nenad Mlinarevic

Fotos: Esther Michel

## Topinambur mit Champignons (für 4 Personen)

12 Stk. Topinambur mit Schale  
2 Zweige Thymian  
4 weisse Champignons  
Champignonbrühe oder Geflügeljus  
Salz  
Rapsöl  
Butter

Die Topinamburen waschen, in ein Blech etwas Rapsöl giessen, das Gemüse darin wenden und mit Salz bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Umluft etwa 20 Minuten backen. Danach mit der flachen Seite eines grossen Messers das Gemüse etwas flach drücken. Im Kühlschrank lagern oder direkt weiterverarbeiten.

Vor dem Servieren die Wurzeln in einer Bratpfanne bei mittlerer bis hoher Hitze in etwas Rapsöl und Butter auf beiden Seiten goldbraun braten. Auf Küchenpapier kurz entfetten und leicht salzen. Die möglichst frischen Champig-



nons auf einem Gemüsehobel in feine Scheiben schneiden, über den Topinambur geben und mit etwas Brühe oder Jus und frischen Kräutern servieren.

### Champignon-Bouillon

1 kg Champignons, gewaschen und geviertelt.  
Die Pilze in einen grossen Topf geben und mit drei bis vier Liter Wasser aufgiessen. Zum Sieden bringen und rund 5 bis 6 Stunden leise köcheln lassen, bis noch etwa 4 bis 5 dl Flüssigkeit übrig sind. Nach Geschmack mit Salz und etwas Essig oder Sojasauce und Zitronensaft abschmecken.

## Gemüsehobel

Schon für wenige Franken gibt es einfache Gemüsehobel mit feststehender Klinge. Das ist ein unerlässliches Werkzeug, um Gemüse schnell und gleichmässig in feine Scheiben zu schneiden. Anspruchsvollere Ausführungen haben wechselbare Klängen, mit denen sich auch feine Streifen (Julienne) in einem Zug schneiden lassen (zum Beispiel von Microplane, 48.40 Franken). Für sehr anspruchsvolle Köche eignen sich die massiven Mandolinen wie die des französischen Traditionsherstellers de Buyer. Sie sind qualitative und preisliche Schwergewichte (ab circa 150 Franken).

