

Salsiccia mit getrüffeltem Topinambur-Kartoffelpüree und geschmorten Perlzwiebeln

Rezept (für 6 Personen)

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Kochzeiten gesamt: 30 Minuten



Zutaten

Gemüse und Obst

40 Perlzwiebeln (alternativ: kleine Schalotten)

500 g mehlig kochende Kartoffeln

500 g Topinambur

Brunnenkresse (1 Kästchen)

Molkereiprodukte, Eier, Kühlung

1 EL Butterschmalz

50 g Butter

4 EL Sahne

200 ml Milch

Konserven, Essig, Öl, Senf etc.

1,5 TL Olivenöl

2-3 TL Trüffelsalsa (Salsa Tartufata)

Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte

9 Salsiccia (optimal: Trüffelsalsiccia)

Gewürze

1 Lorbeerblatt

1 Zweig Thymian

150 ml Rinderbrühe (Bio-Instant)

Salz

Sonstiges Equipment

(Equipment wie div. Töpfe, Pfannen, Schüsseln, Messer, Schneidbretter, Servierteller etc. werden vorausgesetzt)

6 tiefe Servierteller oder 6 kleine gußeiserne

Servierpfannen

Kartoffelpresse

Zutaten Zubereitung

1. Zwiebeln zubereiten

40 Perlzwiebeln für 30 Sekunden in einem Topf mit kochendem Wasser blanchieren, dann
(alternativ: *kleine Schalotten*) unter kaltem Wasser abschrecken und schälen.
Darauf achten, dass man nicht zu viel von dem Wurzelansatz abschneidet, sonst zerfallen sie später.

1,5 TL Butter und
1,5 TL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und bei mittlerer Hitze die Zwiebeln 10 Minuten darin anbraten. Immer wieder vorsichtig wenden, damit sie nicht auseinanderfallen.

150 ml Rinderbrühe zubereiten und angießen und
(*Bio-Instant*)

1 Lorbeerblatt sowie
1 Zweig Thymian zugeben.
Die Pfanne mit einem Deckel verschließen und die Zwiebeln 30 Minuten bei geringer Hitze köcheln bis sie gar sind, aber ihre Form behalten. Die Flüssigkeit sollte eingeköchelt sein.
Die Gewürze entfernen und die Zwiebeln mit Salz und Pfeffer abschmecken.
In der Zwischenzeit das getrüffelte Topinambur-Kartoffelpüree zubereiten.

2. Getrüffeltes Topinambur-Kartoffelpüree zubereiten

750 g mehlig kochende Kartoffeln schälen und in Viertel schneiden.
750 g Topinambur schälen und in 3x3 cm große Stücke schneiden.
Kartoffeln und Topinambur in Salzwasser 20 Minuten weichkochen.
(HINWEIS: Die Zwiebeln sind ein paar Minuten früher fertig als das Püree, können dann aber einfach in der Pfanne warmgehalten werden.
Kurz vor Ende der Garzeit der Kartoffeln und des Topinambur die Salsiccia braten – siehe 3.)
Anschließend Wasser abgießen und beides durch eine Presse drücken.
Püree niemals mit einem Pürerstab zerkleinern, dann wird das Püree ganz klebrig.

60 g Butter zugeben und mit
Salz abschmecken.

100 ml Milch mit
50 ml Sahne aufkochen und unter die Topinambur-Kartoffelmasse ziehen.
3 TL Trüffelsalsa (Salsa Tartufata) unterziehen und nochmal mit Salz abschmecken.

3. Salsiccia braten

1 EL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und
9 Salsiccia darin bei mittlerer Hitze von allen Seiten goldbraun anbraten.
(*Normal oder Trüffelsalsiccia*)
Dann die Salsiccia aus der Pfanne nehmen, jede schräg halbieren und mit der offenen Seite nach unten nochmal kurz in der Pfanne braten.

4. Anrichten

Etwas Püree in die Mitte eines tiefen Tellers oder kleine gußeiserne Servierpfanne geben.
2-3 halbe Salsiccia darauf anrichten. Ca. 6 Zwiebeln drumherum anrichten und mit
Brunnenkresse garnieren.
(**1 Kästchen**)