

Kaki Ofengemüse auf Topinamburpüree

50—60 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

Für das Püree

600 g	Topinambur
300 ml	Milch
40 g	Butter
1 Stk.	Muskatnuss gemahlen
1 Stk.	Pfeffer schwarz ganz
1 Stk.	Meersalz jodiert grob

Für das Ofengemüse

400 g	Kaki
350 g	Rote Rüben (roh)
350 g	Pastinaken
2 EL	Olivenöl
1 TL	Honig
1 TL	Rosmarin geschnitten
1 TL	Thymian gerebelt

Zubereitung

1. Gestartet wird mit der Zubereitung des Pürees. Dafür den Topinambur waschen, schälen und in etwas kleinere Stücke schneiden. Die Milch in einen Topf geben, Topinambur hinzugeben, eine Prise Salz einrühren und bei mittlerer Hitze für etwa 20 Minuten weich kochen.
2. In der Zwischenzeit kann das Ofengemüse zubereitet werden. Die rote Rübe waschen, schälen und in Spalten schneiden. Die Pastinaken schälen und der Länge nach vierteln.
3. Das Gemüse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen und mit Olivenöl, Salz und Pfeffer mit den Händen vermischen. Für etwa 40 Minuten 175° Umluft garen.
4. Zurück zum Püree. Topinambur abgießen und die Milch dabei auffangen. Das Gemüse fein stampfen und die Butter, eine Prise Muskatnuss sowie etwas von der Milch einrühren, bis die gewünschte Konsistenz entsteht. Glattrühren und mit Salz abschmecken.
5. Die Kaki waschen, putzen und in Spalten schneiden. Nach der Hälfte der Garzeit wird diese zu dem Ofengemüse hinzugegeben. Das Gemüse nun mit dem Honig beträufeln und Rosmarin und Thymian verfeinern.
6. Das fertige Kaki Ofengemüse auf dem Topinamburpüree anrichten. Je nach Belieben nochmals nachwürzen.