

Eingelegte Zwiebeln mit Topinambur-Chips und Pilzcreme

Zutaten für die Zwiebeln (1 hohes Einmachglas):

- 500 ml Gemüsebrühe
- 500 ml heller Balsamessig
- alternativ: milder Weinessig
- 4 EL Ahornsirup
- 1 EL Pfefferkörner
- 1 EL Senfsaat
- 1 EL Koriandersaat
- 1 Stück Ingwer
- 2 Sternanis
- 1 frisches Lorbeerblatt
- 7 Zwiebeln

Für den Sud die Brühe mit Essig und Ahornsirup in einen Topf geben und erhitzen. Gewürze hinzufügen und alles aufkochen. Die Hitze reduzieren und den Sud bei milder Hitze leicht köcheln lassen.

Zwiebeln schälen und halbieren. Darauf achten, dass die Lamellen der Zwiebelhälften durch den Wurzelansatz noch zusammengehalten werden. Die Zwiebeln in den Sud legen und etwa 10-15 Minuten köcheln lassen. Sud und Zwiebeln noch heiß in das Einmachglas gießen und abkühlen lassen.

Man kann die Zwiebeln gleich servieren oder einige Tage im Kühlschrank durchziehen lassen. Dann sind sie noch aromatischer. Sie sind im Kühlschrank mindestens eine Woche haltbar. Wer mag, kann die Gläser sterilisieren und fest verschließen. Dann sind sie über längere Zeit haltbar.

Zutaten für die Topinambur-Chips:

- 300 g Topinambur
- zum Braten: Pflanzenfett
- Salz
- Pfeffer

Topinambur waschen, trocknen und in feine Scheiben hobeln. Pflanzenfett in einer Pfanne erhitzen und die Chips darin kurz ausbacken. Wenn sie sich verformen und braun färben, sofort herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Mit Meersalz, Pfeffer oder anderen Gewürzen bestreuen.

Man kann die Chips auch ohne Fett und Pfanne zubereiten. Dafür die Scheiben salzen und mit etwas Olivenöl vermengen. Ofen auf 160 Grad vorheizen. Topinambur auf Backpapier verteilen und etwa 10 Minuten knusprig backen.

Zutaten zum Anrichten:

- 2 Zweige Dill
- 2 Zweige Petersilie
- 1 Beet Gartenkresse
- etwas Olivenöl
- Zitronensaft
- Ahornsirup

Aus Öl, Zitronensaft und Ahornsirup 2-3 EL Vinaigrette herstellen. Kräuter waschen und trocknen, Kresse aus dem Beet zupfen. Alles vermengen und vorsichtig mit etwas Vinaigrette vermengen.

Pilzcreme, Zwiebeln und Chips dekorativ auf Tellern anrichten und mit dem Kräutersalat bestreut servieren.

Sendung/Quelle: Iss besser!

Sendetermin: 21.05.2023

Koch/Köchin: Tarik Rose

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen