



GOURMET



NEU

## TOPINAMBUR TÖRTCHEN

HIER GEHT'S  
ZUM REZEPT



# TOPINAMBUR TÖRTCHEN

## ZUTATEN FÜR 24 STÜCK

### FÜR DEN MÜRBTEIG:

- 300 g Mehl
- 100 g Staubzucker
- 200 g Butter
- 1 Ei
- 15 g KOTÁNYI Vanillezucker Bourbon
- 5 g Salz
- 40 g Kakao

### FÜR DIE NUSSBUTTER:

- 250 g Butter

### FÜR DAS BIRNEN GEL:

- 500 g Birnensaft
- 4 Stück Fermentierter Pfeffer
- 3 Stück KOTÁNYI Cardamom
- 15 g KOTÁNYI Agartine
- 5 g KOTÁNYI Vanille Bourbon Paste

### FÜR DAS TOPINAMBUR-PÜREE UND DEN CUSTARD:

- 250 g Topinambur
- 75 g Rohrzucker, fein
- 8 g KOTÁNYI Vanille Bourbon Paste
- 100 g Schlagobers
- 150 g Eigelb
- 250 g weiße Schokolade
- 4 Stück KOTÁNYI Cardamom ganz
- 4 Stück Schokoladen Pfeffer
- 20 g KOTÁNYI Vanillezucker Bourbon

### FÜR DAS BIRNEN GELEE:

- 400 g Birnensaft
- 30 g Rohrzucker, fein
- 3 g KOTÁNYI Vanille Bourbon gemahlen
- 2,5 g KOTÁNYI Argatine
- 4 Blatt Gelatine
- KOTÁNYI Trennfett

### FÜR DIE VANILLECREME:

- 250 g Schlagobers
- 250 g Milch
- 150 g Rohrzucker, fein
- 80 g Eigelb
- 35 g Stärke
- 1 KOTÁNYI Vanille Schote
- 30 g pflanzliche Butter

### FÜR DAS THYMIANÖL:

- 100 g KOTÁNYI Sonnenblumenöl
- 100 g Thymian, frisch
- 120 g Spinat, frisch

### FÜR DIE TOPINAMBUR CHIPS:

- 5 Topinambur
- Salz zum Bestreuen

### FÜR DIE NUSSBUTTER CREME:

- 200 g Schlagobers
- 50 g Rohrzucker, fein
- 30 g Thymian Öl
- 150 g Nussbutter
- 2 g KOTÁNYI Zitrusfaser
- 5 g KOTÁNYI Vanille Bourbon Paste



## ZUBEREITUNG

Für den Mürbteig Mehl, Kakao und den Staubzucker in eine Schüssel geben. Die Butter in Stücke schneiden, Ei, Vanillezucker Bourbon und Salz dazugeben. Alles rasch zu einem glatten Teig kneten. In Frischhaltefolie wickeln und für 30 Minuten in den Kühlschrank geben. Mürbteig ausrollen und in 8 x 2,5 cm Stücke schneiden und backen.

Für das Topinambur Püree Topinambur mit Schale 10 Minuten kochen. Rohrzucker karamellisieren lassen, mit Schlagobers ablöschen und Creme Karamell herstellen. Vorgegarten Topinambur, Vanille Bourbon Paste, Zimt, Schokoladen Pfeffer und Cardamom dazugeben und durchkochen lassen. Im Thermomix fein mixen, um das Püree fertig zu stellen.

Für den Custard das Püree im Thermomix auf 100 °C erhitzen, weiße Schokolade hinzufügen, Eigelb einlaufen lassen und abschließend Vanille Zucker Bourbon begeben. Die Custard Masse durch ein feines Sieb streichen, in einen Spritzsack füllen, in die Backformen dressieren und einfolieren. Bei 90 °C 1,5 Stunden backen, auskühlen lassen.

Für das Birnen Gelee Birnensaft mit Rohrzucker, Vanille Bourbon gemahlen und Agartine aufkochen lassen. Gelatine in Eiswasser einweichen, in den heißen Birnensaft geben und verrühren. Ein gerades Blech mit Trennfett einsprühen, die Masse darauf gießen, gleichmäßig verteilen und auskühlen lassen. Gelee in 8 x 2,5 cm Stücke schneiden.

Für die Vanillecreme Schlagobers, Milch, Vanillemark und Vanilleschoten aufkochen. Schnee schlagen. Stärke und Zucker mit Eigelb verrühren, mit Schlagobers- Milchmischung Temperatur angleichen. Danach die Flüssigkeit unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Sobald die Stärke bindet, die kalte Butter unterrühren. Durch ein Sieb streichen, mit Folie abdecken und kaltstellen.

Für das Thymianöl Thymian und Spinat mit Öl 1:1 mixen und 7 Minuten auf 70 °C erhitzen. Danach durch ein Sieb abseihen. Etwas abkühlen lassen, in einen Spritzbeutel füllen und über Nacht im Kühlschrank kühlen. Danach den unteren Teil des Spritzbeutels aufschneiden und das Wasser rauslaufen lassen. Das fertige Öl in eine Flasche umfüllen.

Für die Nussbutter Butter auf mittlerer Hitze schmelzen und leicht braun werden lassen. Etwas abkühlen lassen und dann durch einen Kaffeefilter gießen.

Für das Birnen Gel Birnensaft, fermentierten Pfeffer, Cardamom und Agartine aufkochen lassen. Durch ein Sieb auf ein Blech laufen und auskühlen lassen. Das ausgekühlte Gel im Thermomix aufmixen, dann in eine Spritzflasche geben.

Für die Topinambur Chips die Topinamburknolle schälen und am besten mit einem Hobel für Trüffel in dünne Scheiben hobeln. Die Scheiben in Öl knusprig backen. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Mit Salz bestreuen.

Für die Nussbutter Creme alle Zutaten mit dem Stabmixer mixen, danach in der Küchenmaschine ca. 8 Minuten aufschlagen.

Auf die Mürbteigplatte das Birnen Gel spritzen, darauf den Custard setzen. Auf diesen dann das Birnen Gelee legen. Die Vanillecreme darauf dressieren. Mit der Nussbutter Creme und dem Birnen Gel kleine Punkten darauf platzieren und mit Topinambur Chips toppen.



Entdecken Sie  
weitere Rezeptideen auf  
[www.kotanyigourmet.com](http://www.kotanyigourmet.com)

