



BASF

We create chemistry

Maispoularde mit Gnocchi, Gewürzkarotten, Topinambur Püree und Schnittlauchöl



2 Stunden



4 Personen



Fleisch

Zutaten

Maispoularde

- 1 Maispoularde ca. 2 Kg
- Pfeffer Melange

Gnocchi

- 500 gr mehlig kochende Kartoffeln
- 2 Eigelb
- 150 gr Mehl
- Eventuell Stärke
- 40 gr Butter
- Salz, Pfeffer, Muskat

Gewürzkarotten

- 750 gr Karotten
Alternativ Karottensaft 250 ml
- 500 ml Orangensaft
- Zimt, Sternanis, Szechuan Pfeffer

Topinambur Püree

- 500 gr Topinambur
- 200 ml Milch
- 200 ml Sahne

Kräuterjus

- 50 ml neutrales Öl
(z.B. Sonnenblumenöl)
- 60 g Schnittlauch

Zubereitung

- 1) Die Maispoularde gründlich abwaschen, von innen und außen. Anschließend mit Küchentuch trocken tupfen und mit Öl, Pfeffer und Salz würzen. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C Umluft, für ca. 45 Min. garen. Die Keulen auslösen und im noch warmen Ofen weiter garen lassen.
- 2) Den Orangensaft in einem hohen Topf mit Zimtstange, 1-2 Sternanis und 1 El. Szechuan Pfeffer geben. Ca. 15 min. einreduzieren lassen und anschließend abpassieren.
- 3) Die Karotten waschen und die 4 größten mit dem Sparschäler in feine Streifen schälen. Die übrigen Karotten, sowie den Überhang vom Schälen durch den Entsafter lassen. Alternativ Karottensaft aufkochen, durch ein Tuch passieren. Die Schalen im vorgeheizten Backofen bei ca. 90 °C für 2,5 Std. dehydrieren. Die Karotten in dem aromatisierten Orangensaft weichkochen.
- 4) Die Topinambur waschen und schälen. In der Milch-Sahne Mischung bei niedriger Hitze garen. Anschließend durch ein Sieb passieren und die Flüssigkeit zum Abschmecken des Risottos benutzen. Die Topinambur in einem Behältnis zu einem Püree mixen, falls nötig Milch-Sahne Mischung dazugeben.



Maispoularde mit Gnocchi, Gewürzkarotten, Topinambur Püree und Schnittlauchöl

 **BASF**

We create chemistry

Zubereitung

- 5) Die Kartoffeln waschen und schälen. Die geviertelten Kartoffeln mit kaltem, gesalzenem Wasser ansetzen und weich garen. Durch eine Kartoffelpresse oder feines Küchensieb drücken. Mit den Eigelben, Mehl und eventuell Stärke vermengen. Der Teig sollte sich von der Schüssel lösen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Teig in eine längliche Schlange ausrollen und kleine Kugeln mit der Teigkarte abschneiden. Die Kugeln, falls vorhanden über ein Gnocchibrett rollen oder alternativ mit der Gabel ein Muster hineindrücken. In kochendem Salzwasser garen, bis diese oben schwimmen. Mit der Schöpfkelle rausnehmen und in ein wenig Butter anbraten.
- 6) Für das Schnittlauchöl das neutrale Öl auf 60°C erhitzen und den gewaschenen Schnittlauch hinzugeben. Mit einem Mixer pürieren und anschließend durch ein Küchensieb abpassieren, in eine Flasche füllen und kaltstellen.

Guten Appetit wünscht die BASF Gastronomie!

Weitere Rezepte finden Sie unter gastronomie.basf.de/rezepte

Wissenswertes

Topinambur ist ein Wurzelgemüse und kann roh als auch gekocht gegessen werden. Die Knolle wird meist als Suppe, Püree oder Rohkostsalat verwendet. Roh schmeckt Topinambur leicht bitter, gekocht überwiegt eine süßliche, nussige Note.

