

Der Bachmeier ★ Goldbraune Topinamburrösti mit Ziegenkäse



Topinambur ist ein altes Knollengemüse, das fast vergessen war und jetzt eine Renaissance erfährt. Mit seinem süßlichen Geschmack passt es wunderbar zu Gemüse mit Bitternoten, wie dem Radicchio aus Treviso im Veneto.



Fotos: Stockfood, Leiprecht, fkn

Tolle Knolle

Zuerst werden die Topinambur geschält und mit Hilfe eines Hobels in dünne Scheiben geschnitten. Anschließend stelle ich eine beschichtete Pfanne auf den Herd, erhitze einen EL Olivenöl und schichte die Topinamburscheiben so in der Pfanne auf, dass zwei gut handtellergroße Kreise entstehen. Am besten geht das mit einem Tortenring mit elf Zentimetern Durchmesser. Die Topinambur würze ich mit Salz und Pfeffer, gebe die angequatschte Knoblauchzehe in die Pfanne und lasse die Topinambur etwa zwei Minuten braten, bis sie auf der Unterseite goldbraun sind. Ich nehme den Ring aus der Pfanne und wende die Rösti sehr vorsichtig mit einer dünnen Palette. Ich würze sie auch auf der zweiten Seite mit Salz und Pfeffer, gebe die Butter in die Pfanne und lasse sie aufschäumen. Nun lege ich den längs halbierten Trevisano Tardivo neben die Topi-



namburrösti, salze ihn leicht, lasse ihn mit einer Prise Zucker karamellisieren und brate ihn kurz mit, bevor ich die Pfanne in den auf 190 Grad vorgeheizten Backofen stelle. Nach etwa vier Minuten nehme ich die Pfanne heraus, lege je eine Scheibe Ziegenrolle auf die Rösti, beträufle sie mit dem Honig und gebe die Pfanne für weitere vier Minuten in das Rohr. Jetzt nehme ich den Trevisano heraus und richte ihn auf warmen Tellern an, während ich die Rösti noch mal kurz übergrille. Ich zupfe noch rasch den Estragon, streue ihn über die Rösti neben den Trevisano auf die Teller.

An Guadn wünscht Ihr

Tipp:

Piment d'Espelette ist ein mittelscharfes, sehr aromatisches Chili aus dem französischen Baskenland. Stattdessen können Sie auch herkömmliches Chilipulver oder Cayennepfeffer verwenden.

Topinamburrösti mit Ziegenkäse und Trevisano Tardivo

Für 2 Personen

1 EL Olivenöl zum Braten
2 bis 4 Stück Topinambur, insgesamt etwa 240 g
1 Knoblauchzehe

20 g Butter
1 Trevisano Tardivo (länglicher Radicchio)
2 Scheiben Ziegenkäse-Rolle à 50g
2 TL Honig
1 Zweig Estragon
Salz

Pfeffer
Zucker
Piment d'Espelette (Mittelscharfer Chili aus dem französischen Baskenland)
Olivenöl zum Beträufeln



In der Nachtgalerie wird morgen eine überfakultäre Studentenparty gefeiert F: fkn

Hier feiern die Studenten

Aus is! Wieder ein langes Semester geschafft, wieder einen Berg Prüfungen abgelegt. Das Wintersemester 2016/2017 ist Kultus-Geschichte und damit Anlass genug, das Glas darauf zu erheben. *Yes!* ist auch der Titel der Semesterabschlussfeier in Münchens größtem Club, dem **Neuraum**, der zur Feier des Tages am heutigen Freitag ab 22.30 Uhr allen Studenten gegen Vorlage des entsprechenden Ausweises freien Eintritt gewährt. Immerhin acht Euro gespart, die besser beim Barkeeper aufgehoben sind.

partyszene
Thomas Oßwald

+++
Die **Nachtgalerie** (Landsbergerstraße 185) feiert morgen ab 22.30 Uhr pünktlich zum Vorlesungsende eine „Überfak“, eine interdisziplinäre, überfakultäre Studentenfete. Dort ist der Eintritt zwar nicht für umme, halbiert sich aber gegen Vorlage des Studentenausweises auf 5 Euro. Schließlich sind in der Nachtgalerie die Getränkepreise billiger als sonstwo. Shots ab 50 Cent, die Halbe Wodka pur (Flasche) für 15 Euro, Wodka Bull für 4,50.

+++
Im **Pacha** gastiert heute **Vanilla Ace**. Kein Schreibfehler, Mr. Ace ist ein sogenannter Kult-DJ aus London und hat nix gemein mit dem Rapper aus den 90ern. Seit 2012 ist Vanilla Ace mit Tracks wie *Musicology* oder *Bring it Back* in aller Ohren. Ab 23 Uhr.

BLACK SALE

Nur vom