



Topinambursuppe mit Pumpernickel-Pistazien-Crumble

Zutaten für 4 Portionen

Für die Suppe

- Etwas Pflanzenöl zum Anbraten der Zutaten
- 650 g Topinambur-Wurzeln | ungeschält gewogen
- 100 g Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 150 g Knollensellerie
- 1 EL Agavendicksaft
- 170 ml Soja Cuisine | oder eine andere Pflanzen Cuisine
- Heller Balsamico Essig
- Einen Schuss Weißwein | nur für den Geschmack - kann durch Gemüsebrühe ersetzt werden
- 750-800 ml Gemüsebrühe
- Weißer Pfeffer, Salz
- 1-2 EL frischer Zitronensaft
- Optional: Etwas Leinöl zum Garnieren & für den extra "Omega3-Kick"

Für das Crumble

- 2 EL Öl zum Anbraten
- 6-7 Pumpernickel-Taler
- 1 EL Ahornsirup | wahlweise Agavendicksaft
- 1,5 TL Vanille gemahlen
- 20 g geschälte, ungesalzene Pistazien
- Eine Prise Salz

Zubereitung (ca. 35-40 Minuten)

1. Topinambur-Knollen schälen, vierteln und in Würfel schneiden. Ein Stück Knollensellerie entrinden und würfeln. Schalotten und Knoblauchzehe abziehen und fein aufschneiden.
2. Öl in einem Topf erhitzen. Knoblauch- und Schalottenstückchen darin glasig dünsten. Topinambur- und Selleriestücke dazu geben und 3-4 Minuten anbraten.
3. Zutaten mit 1 EL Agavendicksaft karamellisieren lassen und mit einem Schuss weißen Balsamico Essig ablöschen. Flüssigkeit verdampfen lassen und mit einem Schuss Weißwein oder etwas Brühe erneut ablöschen. Zutaten salzen und pfeffern und mit etwa 700 ml Gemüsebrühe aufgießen. Hitze reduzieren. Das Ganze ca. 25-30 Minuten bei leicht gekipptem Deckel köcheln lassen. Ab und zu umrühren.
4. Während die Suppe köchelt, können Crumble und Pistazienstaub vorbereitet werden. Dafür 6-7 Pumpernickel-Taler mit den Händen auf einem Teller fein zerbröseln. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pumpernickel-Brösel darin anbraten. Eine Prise Salz dazu geben und mit Ahornsirup oder Agavendicksaft karamellisieren lassen. Das Pumpernickelcrumble sollte schön kross werden und daher etwa 5 Minuten in der Pfanne leicht vor sich hin brutzeln. Zum Schluss gemahlene Vanille untermengen und ein paar Spritzer frischen Zitronensaft auf das Crumble träufeln. Pumpernickel-Crumble bereit stellen.
5. Die Pistazien gehören auch zum Crumble, aber ich gebe sie zerstoßen extra über die Suppe, weil das noch hübscher aussieht. Die Pistazien also in einen Mörser geben und fein zerstoßen. Wer keinen Mörser hat, kann sie einfach mit einem großen, stabilen Messer und etwas Geduld klein hacken.
6. Wenn die Zutaten im Topf weich gekocht sind, alles mit einem Schneidstab intensiv 3-4 Minuten fein pürieren, so dass die Suppe vollkommen sämig und fein ist. Soja Cuisine und die restliche Brühe hinzufügen und die Suppe nochmals mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Je nach individuellem Wunsch die Suppe mit etwas Wasser weiter verdünnen. Ich gebe nochmals ca. 150 ml Wasser hinzu.
7. Die Suppe in Schalen anrichten. Das Crumble auf die Suppen verteilen. Pistazienstaub darüber geben und die Suppe mit etwas Leinöl beträufelt servieren.