

Topinambur



Schon über 25 Jahre ist es her, als «Lifestyle by V-ZUG»- Koch Stefan Meier seinen Gemüsebauern, Herrn Boog , kennenlernte. Einer seiner ersten Wünsche an ihn war: Topinambur – die süsslich-nussig schmeckende Wurzelknolle, die auch unter dem Namen Jerusalem-Artischocke bekannt ist. Nur: Denkt Stefan Meier an damals, muss er lachen. «Mein Gemüsebauer hatte mich mit schiefem Blick angeschaut und die Stirn in Runzeln gelegt. «Was soll denn das wieder sei?», hatte er gefragt. Topinambur gab es damals bei uns noch nicht.» Und er ergänzt: «Oder eben nicht mehr!» Topinambur ist ein altes Gemüse – erste Quellen reichen bis ins 17. Jahrhundert zurück, jedoch erst im 19. Jahrhundert, so schätzt man, wurde sie in unseren Gefilden angebaut.

Nun, der Bauer konnte überzeugt werden, und fortan gab es für Stefan Meier die feine Knolle frisch vom Feld. Topinambur ist ein Wintergemüse, das bis in den März frisch aus der Erde gezogen werden kann. Die einen Knollen sind rot, die anderen weiss. Die unterschiedliche Farbe hat aber keinen Einfluss auf das Aroma. Und woran erkennt man ein frisches Prachtexemplar? «Die Knolle muss handgross sein und beim Anschneiden richtig spritzen», erklärt Meier. Sonst ist sie mehlig und kann einen auch kulinarisch nicht beglücken.

Unter anderem ist es die grosse Vielfalt, die Meier am Gemüse schätzt: «Für mich gibt es im Winter fast nichts Besseres als feine Topinambur-Chips.» Schnell sind sie gemacht: Die Topinambur in feine Scheiben schneiden, mit etwas Olivenöl bepinseln, auf einem Blech auslegen und (je nach Saftigkeit) 3 bis 4 Stunden



im Ofen bei 80 °C trocknen. Oder doch die wärmende Topinambur-Suppe? Meier kann sich fast nicht entscheiden und liefert ruckzuck das einfache Rezept: «Die Topinambur schneiden, mit Bouillon gerade nur zudecken und im Steamer bei 100 °C für eine Stunden garen, dann pürieren.» Am Sonntag wird sie mit Rahm verfeinert und mit etwas schwarzem Trüffel garniert, unter der Woche kann sie mit allerlei Pilzen ergänzt werden. Und wenn sich bereits an winterlichen Tagen die Sehnsucht nach dem Frühling bemerkbar macht, kann aus roher, geschnipelter Topinambur, den ersten frischen Kräutern wie glatter Petersilie oder Schnittlauch sowie einer feinen Vinaigrette der erste Frühlingssalat zubereitet werden.

Übrigens: Der Gemüsebauer Boog hat 25 Jahre später beim Stichwort Topinambur statt fragendem Stirnrunzeln ein frohes Lachen im Gesicht.