

# VIER JAHRESZEITEN

## Hubert Hohler's Rezepte aus der Buchinger Gourmet-Küche

### Topinambursüppchen

150	g	Topinambur geschält
125	g	Lauch
70	g	Sellerie
70	g	Fenchel
1	Ltr.	Gemüsebrühe
50	g	Milch 1,5%
5	g	Butter
40	g	Mandelöl
		Salz, Cayennepfeffer, etwas Currypulver

### **Zubereitung:**

Die kleingeschnittenen Gemüse und 100 g der Topinambur in der Hälfte der Butter andünsten und mit Gemüsebrühe weichkochen. Anschließend mit der Milch und dem Mandelöl aufmixen und abschmecken. Zwischenzeitlich die zurückbehaltene Topinambur in feine Scheiben schneiden, in der Butter anbraten und in die Suppentassen als Einlage verteilen, die abgeschmeckte Suppe darüber geben und mit einem Dillfähnchen ausgarnieren