



## Auflauf von **Topinambur und Lauch** mit Karotten-Orangen-Sauce und gebackenem Salbei

*Für den Auflauf:*

**500 g Topinambur**

**200 g Lauch**

10 ml Kürbiskernöl

50 ml Sahne

4 Eigelb

Muskatnuss, frisch gerieben

Salz, Pfeffer aus der Mühle

6 Eiweiß

*Für die Karotten-Orangen-Sauce:*

200 g Karotten

100 ml Orangensaft

4 Estragonblättchen

Salz, Pfeffer aus der Mühle

*Für den gebackenen Salbei:*

40 g Mehl, 20 g Maismehl

20 ml Weißwein

1 Ei, Salz, Pfeffer aus der Mühle

16 Salbeiblätter, Fett zum Ausbacken

★ Topinamburknollen schälen und in grobe Würfel schneiden, den Lauch putzen, waschen und in Stücke schneiden. Topinambur und Lauch zusammen in Salzwasser weich kochen. Im Sieb abtropfen und erkalten lassen. Backofen auf 180 °C vorheizen. Das abgekühlte Gemüse im Mixer mit dem Kürbiskernöl zerkleinern. Sahne und Eigelb verrühren und unter das Püree schlagen. Mit frisch geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Die Eiweiß steif schlagen, unter das Püree heben und die luftige Masse in gebutterte Portionsformen füllen. Im vorgeheizten Backofen 30–40 Minuten backen.

★ Für die Sauce die Karotten schälen, klein schneiden, in Orangensaft weich kochen. Estragon zugeben, im Mixer fein pürieren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

★ Für den gebackenen Salbei aus dem Mehl mit Maismehl, Weißwein, Ei, Salz und Pfeffer einen dünnflüssigen Teig rühren (eventuell etwas Flüssigkeit zugeben). Die Salbeiblätter waschen, gut trocken tupfen, nach Belieben die Stielansätze entfernen. Die Blätter durch den Teig ziehen und im Fett ausbacken.

★ Zum Servieren die Aufläufe vorsichtig aus den Formen nehmen (dazu den Rand mit einem scharfen Messer von der Form lösen) und in die Mitte der Teller geben. Karotten-Orangen-Sauce um den Auflauf gießen und mit ausgebackenen Salbeiblättern garnieren.

