

AUFGETISCHT AM SONNTAG - ST. PÖLTEN **21.6.2026**

Rezept von Werner Punz / Gasthaus Vinzenz Pauli
3100 St. Pölten

VEGETARISCHE TOPINAMBUR GRAMMELKNÖDEL MIT WARMEM MANGOLD SALAT UND SCHWARZKÜMMELSAUCE

4 Portionen

KNÖDELTEIG (TIPP: Diesen Teig kann man auch für Gnocchi/ Schupfnudeln / Mohnnudel/ Marillenknödel verwenden.)

1kg Erdäpfel mehlig
200g Mehl glatt
40g Kartoffelstärke/Mehl
30g Butter
80g Dotter
Salz
Muskat

Die Erdäpfel auf ein Blech mit Salz legen und bei 200°C ca. 1,5 Stunden im Ofen garen. Danach heiß aus der Schale geben kaltstellen. Danach die Erdäpfel pressen und davon 800g Erdäpfel mit den übrigen Zutaten zu einem Teig verarbeiten.

FÜLLE

1kg Topinambur
1Stk. Zwiebel würfelig geschnitten
Salz & Pfeffer
200ml Rapsöl
Petersilie
3 Stk Knoblauchzehen fein würfelig geschnitten
Zesten einer Zitrone

Die Topinambur gut waschen, mit der Schale in 1cm große Stücke schneiden. Das Rapsöl erhitzen und die Topinambur Würfel langsam im Rapsöl weich & knusprig braten. Danach aus der Pfanne nehmen und abtropfen lassen, danach kurz abkühlen und mit einem Messer klein hacken.

In einer Pfanne etwas vom Topinambur-Rapsöl erhitzen die Zwiebel & den Knoblauch darin anbraten, die gehackte Topinambur dazugeben kurz mitrösten und mit den restlichen Zutaten würzen! Die Masse zu Kugeln mit ca. 4cm Durchmesser formen und für 1h tiefkühlen.

Die etwas angefrorene Topinambur-Masse mit dem Kartoffelteig verpacken und in kochendem Wasser ca. 10min kochen!

LAUWARMER MANGOLDSALAT

40g Rapsöl
500g Mangold
100g Rote Zwiebel confiert
2Stk Knoblauchzehe in Scheiben geschnitten
3EI Sonnenblumenkerne

Rapsöl in einer Pfanne erwärmen und den Knoblauch & Sonnenblumenkerne darin goldbraun rösten. Den Mangold in grobe Stückle schneiden darin kurz anbraten, die eingelegten roten Zwiebel mit etwas Essig dazugeben.

INGELEGTE ROTE ZWIEBEL

2 Rote Zwiebel
50g Zucker
50g Apfelessig
50g Wasser
Salz

Essig mit Zucker, Wasser erhitzen, die Zwiebel dazugeben und langsam aufkochen lassen und kaltstellen.

SCHWARZKÜMMELSAUCE

500g Champignons
20g Schwarzkümmel
200ml Madeira / alternativ Weißwein
50g Sojasauce
100g Butter
200g Obers
Salz & Pfeffer

Die Butter in einem Topf erhitzen, die geviertelten Champignons darin kurz anbraten, mit der Sojasauce untergießen, mit einem Deckel verschließen und kurz köcheln lassen. Den Topf zur Seite stellen und das ganze 20-30min rasten lassen, danach die Champignons abseihen. Den Saft der Champignons benötigen wir für die Sauce, die übrig gebliebenen Champignons kann man bei den Knödeln als Deko verwenden oder für ein anders Gericht verwenden.

Den Schwarzkümmel in einem kleinen Topf ohne Öl trocken in einer Pfanne erhitzen, danach mit dem Madeira/Weißwein untergießen und zur Hälfte reduzieren. Zu der Schwarzkümmel-Madeira Reduktion nun den Champignonsaft sowie das Obers hinzufügen, das ganze nun aufkochen lassen und 2min köcheln lassen.