

GEFÜLLTE ARTISCHOCKE MIT GARNELEN UND INGWER IM BLÄTTERTEIGMANTEL AUF BISQUE AUS KRUSTENTIEREN



Menù-Zutaten

120 g Èmazzancolle - MJ1
180 ml Èbisquedicrostacei (Bisque aus Krustentieren) - WJQX
6 Carciofi alla Giudia (Artischocken auf jüdische Art) - HD3
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC
q.b. Semi di sesamo (Sesamsamen) - R00

Zutaten

60 g Butter
120 g Blattspinat
360 g Blätterteig
n.B. Ei
n.B. Salz und Pfeffer
n.B. Ingwer
n.B. Frischer Koriander
60 g Kuhmilch-Ricotta

Chef: Maurizio Ferrari

Zubereitung

Für 6 Personen

In einer Schüssel die Füllung mit Èmazzancolle, Ricotta, Koriander, Ingwer, etwas Öl, Salz und Pfeffer zubereiten. Die Artischocken auf jüdische Art abtropfen lassen und abtrocknen, um überschüssige Flüssigkeit zu entfernen. Das Herz der Artischocke öffnen und mit der Garnelenfüllung füllen. Den Blätterteig auf ein Blatt Backpapier legen und die gefüllte Artischocke in die Mitte setzen. Die Ränder mit Ei bestreichen und den Blätterteig durch Verbinden der Ecken schließen. Auch die Außenseite des Blätterteigs mit Ei bestreichen und die Sesamsamen darüber streuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 12 Minuten goldbraun backen. In der Zwischenzeit die Bisque aus Krustentieren mit der Butter erhitzen und in eine Schüssel geben. In der Mitte den sautierten Spinat und schließlich die Artischocke im Blätterteigmantel anrichten. Zum Schluss mit etwas nativem Olivenöl extra beträufeln und heiß servieren.