

Offene Lasagne mit Burrata, Oliven-Artischocken-Ragout

Für 4 Personen

Für das Artischockenragout:

3 Zweige Rosmarin	3 Zweige Thymian	500 ml Geflügelfond
180 ml Zitronensaft	200 ml Weißwein	Meersalz
Pfeffer	1 Knoblauchzehe	4 große Artischocken
Speisestärke	60 ml hochwertiges Olivenöl	1 Tomate
50 g Taggiasca Oliven	5 Zweige glatte Petersilie	30 g geröstete Pinienkerne
außerdem:		
500 g Burrata	Salz, Pfeffer	8 Nudelplatten

Für den Kochfond Rosmarin und Thymian abspülen, trockenschütteln und mit Fond, 80 ml Zitronensaft, Weißwein, etwas Salz und Pfeffer in einen Topf geben, aufkochen.

Knoblauch schälen, andrücken und zugeben. Bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten sacht köcheln lassen.

In der Zwischenzeit 100 ml Zitronensaft und 900 ml kaltes Wasser mischen. Die Artischocken putzen, sodass nur noch die zarten Böden übrig bleiben. Böden ins Zitronenwasser einlegen.

Den Kräuterfond durch ein feines Sieb in einen Topf passieren, aufkochen. Die Artischockenböden abtropfen lassen und im Fond weich garen.

Artischocken abtropfen lassen und grob würfeln. Den Fond auf etwa die Hälfte einkochen (reduzieren).

Den Backofen auf 60 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Burrata salzen, pfeffern und mit Folie bedeckt im Ofen ca. 10 Minuten leicht temperieren.

Reichlich Salzwasser aufkochen. Die Nudelplatten darin mit noch leichtem Biss garen.

Den Artischockenfond erhitzen. Speisestärke und etwas Wasser anrühren. Den Fond damit abbinden, sodass er sämig wird. Olivenöl untermixen.

Tomate überbrühen, abziehen, entkernen und in feine Würfel schneiden. Oliven entkernen und hacken.

Petersilie abspülen, trocken schütteln, abzupfen und ebenfalls hacken.

Artischockenwürfel, Oliven, Tomaten, Pinienkerne und Petersilie unter den Fond mischen, abschmecken.

Zum Anrichten jeweils etwas Burrata, Artischockenragout und Nudelplatten in einen tiefen Teller schichten.

Philipp Stein am 16. Juli 2019