

Variationen von der Artischocke

Sous Vide

Autor: Danilo Ange
Garzeit: 35 Minuten



Zutaten

Für 6 Personen

12 Artischocken
Majoran, 1 kleiner Bund
200 ml Sahne
3 Eier
1 Lorbeerblatt
2 Birnen
2 g Safran
80 g Pecorinokäse
100 g Stangensellerie
Extra natives Olivenöl
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Artischocken putzen und das Heu (feine Härchen) entfernen.

fusionchef Wasserbad füllen und auf 75 °C vorheizen.
6 Artischocken zusammen mit dem Majoran in einem Beutel vakuumieren und im Sous Vide Wasserbad bei 75 °C für 20 Minuten Sous Vide garen. Die Artischocken aus dem Beutel nehmen, pürieren, durch ein Sieb passieren. Sahne und Eier hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse in 6 einzelne, gebutterte Formen geben und im Ofen bei 160 °C für 30 Minuten garen.

3 Artischocken in Spalten schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Lorbeerblatt in einen Beutel geben, mit Öl bedecken und vakuumieren. Im Sous Vide Wasserbad bei 75 °C für 15 Minuten Sous Vide garen. Abkühlen lassen.

fusionchef Wasserbad füllen und auf 60 °C vorheizen.
Die Birnen schälen und zusammen mit dem Safran vakuumieren. Den Beutel in das Sous Vide Wasserbad geben und bei 60 °C für 15 Minuten Sous Vide garen. Abkühlen lassen.

Die restlichen Artischocken in Julienne schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Öl abschmecken.

Die kleinen Aufläufe auf einen Teller geben. Vorsichtig die in Öl gegarten Artischocke und die rohen Artischocken auflegen. Die Birnenscheiben einsetzen und mit gehobeltem Pecorino und Selleriejulienne garnieren.