

**Philipp Stein**  
**Offene Lasagne mit Burrata und**  
**Oliven-Artischockenragout**

**Dienstag, 16. Juli 2019**  
**Rezept für 4 Personen**

**Dauer: 1 Stunde**  
**Schwierigkeitsgrad: Mittel**  
**Pasta, Mediterran**

**Zutaten:**

**Für das Artischockenragout**

3 Zweige	Rosmarin
3 Zweige	Thymian
500 ml	Geflügelfond (aus dem Glas)
180 ml	frisch gepresster Zitronensaft
200 ml	Weißwein
etwas	Meersalz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
1	Knoblauchzehe
4	große Artischocken
etwas	Speisestärke
60 ml	hochwertiges Olivenöl
1	Tomate
50 g	grüne Oliven (z. B. Taggiasca Oliven)
5 Zweige	glatte Petersilie
30 g	geröstete Pinienkerne



**außerdem:**

500 g	Burrata (italienischer Käse nach Mozzarella-Art)
etwas	Salz
etwas	Pfeffer
8	Nudelplatten (ca. 10 x 10 cm oder klassische Lasagneplatten)

**Zubereitung:**

1. Für den Kochfond Rosmarin und Thymian abspülen, trockenschütteln und mit Fond, 80 ml Zitronensaft, Weißwein, etwas Salz und Pfeffer in einen Topf geben, aufkochen.
2. Knoblauch schälen, andrücken und zugeben. Bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten sacht köcheln lassen.
3. In der Zwischenzeit 100 ml Zitronensaft und 900 ml kaltes Wasser mischen. Die Artischocken putzen, sodass nur noch die zarten Böden übrigbleiben. Böden ins Zitronenwasser einlegen.
4. Den Kräuterfond durch ein feines Sieb in einen Topf passieren, aufkochen. Die Artischockenböden abtropfen lassen und im Fond weich garen.
5. Artischocken abtropfen lassen und grob würfeln. Den Fond auf etwa die Hälfte einkochen (reduzieren).
6. Den Backofen auf 60 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Burrata salzen, pfeffern und mit Butterbrotpapier bedeckt im Ofen ca. 10 Minuten leicht temperieren.
7. Reichlich Salzwasser aufkochen. Die Nudelplatten darin mit noch leichtem Biss garen.

8. Den Artischockenfond erhitzen. Speisestärke und etwas Wasser anrühren. Den Fond damit abbinden, sodass er sämig wird. Olivenöl untermixen.
9. Tomate überbrühen, abziehen, entkernen und in feine Würfel schneiden. Oliven entkernen und hacken.
10. Petersilie abspülen, trocken schütteln, abzupfen und ebenfalls hacken.
11. Artischockenwürfel, Oliven, Tomaten, Pinienkerne und Petersilie unter den Fond mischen, abschmecken.
12. Zum Anrichten jeweils etwas Burrata, Artischockenragout und Nudelplatten in einen tiefen Teller schichten.

Pro Portion: 640 kcal / 2690 kJ  
49 g Kohlenhydrate; 30 g Eiweiß; 31 g Fett