

## „Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Gastkoch: Harald Brunner

### **Marchfelder Artischocken mit gebratenem Bries und Estragon Hollandaise**

#### Zutaten

(4 Personen)

Für die Artischocken

- 8 Stk. Artischocken
- 1 Zwiebel
- eine Prise Salz
- der Saft von 4 Zitronen
- 4 Lorbeerblätter
- ½ TL schwarze Pfefferkörner
- 2 Kapseln Kardamom
- 1 Stk. Sternanis
- ¼ L Weißwein
- 1 L Wasser
- 2 Thymianzweige
- 100 g Steinpilze
- eine Prise Meersalz

Für das Bries

- 1 Stk. Herzbries vom Kalb, gehäutet, geputzt und gewässert
- 30 g Semmelbrösel

Quelle: ORF extra

Für den Fond

- 1 Karotte
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 1 kleines Stück Lauch
- 2 Lorbeerblätter
- 10 Pfefferkörner
- 3 Wacholderbeeren
- 3 Thymianzweige
- etwas Essig

Für die Estragon Hollandaise

- 4 g Riesling
- 2 Eidotter
- 3 g Estragon
- 1 TL Dijonsenf
- Saft von einer halben Zitrone
- Salz
- Pfeffer
- 100 g warme braune Butter

## **Zubereitung**

- 1.** Zuerst die äußeren Blätter der Artischocken entfernen und die Artischocken schön putzen. Die größeren Artischocken halbieren und die kleinen als Ganzes verwenden.
- 2.** Dann die Zwiebeln in Olivenöl anschwitzen, die Gewürze beifügen, kurz mitbraten, mit dem Weißwein ablöschen, auf die Hälfte reduzieren lassen und mit einem Liter Wasser aufgießen.
- 3.** Anschließend den Fond aufkochen lassen, mit Salz und Zitronensaft abschmecken und die geputzten Artischocken einlegen. Für etwa sieben Minuten kochen lassen und danach auf die Seite stellen.
- 4.** Für den Fond für das Bries zuerst die Zwiebel und das Gemüse in kleine Würfel schneiden, alles leicht anschwitzen und mit Wasser aufgießen. Die Gewürze, drei geschälte Knoblauchzehen und den Essig zum Sud geben und für etwa 10 Minuten köcheln lassen. Dann das Bries als Ganzes in den Fond legen und für 10 Minuten pochieren. Anschließend das Bries aus dem Fond herausnehmen und abkühlen lassen.
- 5.** Für die Estragon Hollandaise die Eidotter, den Zitronensaft, den Senf und den Weißwein in eine Rührschüssel geben und über Dampf mit dem Schneebesen aufschlagen, bis sich die Masse leicht bindet. Dann vom

Wasserdampf nehmen und die warme braune Butter langsam einrühren. Am Schluss den frischen Estragon fein hacken und zur Sauce hinzufügen.

**6.** Die restliche Haut vom Bries abziehen in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, auf einer Seite mit den Semmelbröseln panieren und bei 180° C in Butterschmalz goldbraun braten.

**7.** Die Artischocken aus dem warmen Fond nehmen, halbieren und mit etwas Olivenöl, ein wenig Zitronensaft und einer Prise Meersalz marinieren.

**8.** Zum Schluss die Artischocken auf einem flachen Teller anrichten, die Estragon Hollandaise dazugeben und das gebratene Bries dazulegen. Frische Steinpilze darüber hobeln und servieren.