



## **Artichauts à la barigoule avec risotto périgord**

### **Artischocken mit Pilzfüllung und Risotto Périgord**

#### **Zutaten für 4 Personen:**

4 Artischocken,  
1 halbierte Zitrone,  
Zitrone-Lavendel-Crema-Essig,  
1 kleines Ei,  
1 Lorbeerblatt,  
100 g Champignons,  
3 feingehackte Schalotten,  
200ml trockener Weißwein,  
1 dicke Scheibe roher Schinken,  
Rouille Dip, Provence-Salsa, Salz,  
Kräuter der Provence auf Olivenöl,  
Weißer Trüffel auf Olivenöl,  
1/2 Glas vorgekochtes Risotto Perigord.

#### **Zubereitung:**

##### **Vorbereitung der Füllung:**

Die Pilze abwischen und fein würfeln. In einem Topf die Schalotten mit 100 ml Wein auf kleiner Stufe dünsten, bis sie weich sind. 2 Esslöffel Wajos Kräuter der Provence auf Olivenöl und den gewürfelten Schinken untermischen. Anschließend die Pilze zugeben und mit einer Prise Salz salzen und nach einer Minute vom Herd nehmen.

##### **Vorbereitung der Artischocken:**

Mit einem Messer die Spitze der Artischocke abschneiden, die harten Außenblätter nach unten abziehen und den Stielansatz sauber beschneiden. Die Artischocke etwas unterhalb der Mitte halbieren, die Mitte des unteren Teils mit einem Löffel entfernen, vom Heu trennen und den Stiel am Ansatz abtrennen. Jede Artischocke direkt gründlich mit einer Zitronenhälfte einreiben und kopfüber in eine Schüssel mit einer Mischung aus kaltem Wasser und 2 EL Zitronen-Lavendel-Crema geben.

Das Ei aufschlagen und zusammen mit 1 EL Rouille Dip und 2 EL Provence-Salsa unter die Pilzmischung rühren. Die Artischocken abtropfen lassen, mit der Pilzmischung füllen und dicht aneinander in einem Schmortopf reihen. 200ml Wasser, den restlichen Wein, 1 EL des Essigs und einen TL Provence-Salsa dazugeben und verschlossen auf kleinster Stufe etwa 1 Stunde im Ofen garen.