

## Artischocken im Blätterteig mit Mascarpone und karamellisiertem Knoblauch

### Rezept-Info:

Personenzahl:	12 - 14 Stück
Menü:	Vorspeise
Zubereitungszeit:	60 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	mittel

### Zutaten:

1	kleine Knoblauchknolle	2 Ei	Olivenöl
2 Ei	Himbeeressig	1 TI	Rosmarin, fein gehackt
1 Prise	Salz, Pfeffer und Zucker	100 g	Mascarpone
4 Ei	geriebener Parmesan	5 Schb.	Prosciutto, grob gehackt
	Saft einer halben Zitrone	1 kl.	Basilikumblätter, fein geschn.
		Hand voll	
450 g	fertiger Blätterteig (tiefgekühlt aus dem Naturkostladen)	200g	ingelegte Artischocken, abgetropft, halbiert

### Zubereitung:

Den Dampfbackofen auf 100°C und Feuchtestufe 100% vorheizen. Die Knoblauchknolle aufbrechen und die einzelnen Zehen in den gelochten Einsatz legen. Knoblauchzehen auf der 2. Ebene von unten 6 – 8 Minuten dämpfen. Anschließend abtropfen lassen, schälen und jede Zehe in 4 Stücke teilen. In einer Pfanne das Olivenöl bei niedriger Temperatur erwärmen und den Knoblauch darin leicht anbräunen. Öl abgießen. Essig, Rosmarin, Salz, Pfeffer und Zucker einrühren und 3 Minuten einkochen lassen, bis alles eine sirupartige Konsistenz hat. Die Mischung auf einen Teller gießen und abkühlen lassen. Den Garraum auf 200 °C und Feuchtestufe 60 – 80 % mit einem ungelochten Einsatz vorheizen. In einer Schüssel Mascarpone, Parmesan, Prosciutto, Zitrone, Basilikum und karamellisierten Knoblauch vermischen. Den Teig 1 cm dick ausrollen und in 14 Quadrate à 8 cm schneiden. Jeweils einen großen Esslöffel Füllung auf eine Seite der Quadrate setzen und mit einer halben Artischocke belegen. Die Kanten befeuchten, Teig über die Füllung falten und die Kanten mit einer Gabel festdrücken. Auf den heißen Einsatz legen und auf der 2. Ebene von unten 15 – 20 Minuten goldbraun backen. Sofort servieren.