

Gefüllte Mini-Patissons mit Fink's Paradeis-Gemüse Sugo

Tutti i Sensi



FINK'S
DELIKATESSEN

www.finks-haberl.at

Art: Hauptspeise (vegetarisch)

Rezept von Hans Peter Fink
(Gasthaus Haberl & Fink's Delikatessen)

Zutatenliste (für 4 Personen):

- 16 Mini-Patissons (ca. 4-5 cm Durchmesser)
 - 2 Schalotten, geschält und gehackt
- 4 Knoblauchzehen, geschält und fein gehackt
 - Salz
 - 40 ml Olivenöl
- 1 EL Petersilie und Basilikum, fein geschnitten
 - Tabasco
- 250 g Frischkäse, Bröseltopfen oder Ricotta
- 2 EL Mie de Pain (zum Bestreuen der gefüllten Patissons)
 - 2 EL Parmesan
- 4 Artischockenböden
- 4 EL Taggiasca-Oliven
- 1 Handvoll Rucola
- 2 Gläser [Fink's Paradeis-Gemüse Sugo](#) (212 ml)

Zubereitung:

Die Patissons waschen, den Deckel waagrecht abschneiden und mit einem Kugelausstecher (Parisieneausstecher) aushöhlen. Das ausgehöhlte Fruchtfleisch fein hacken.

Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen, Fruchtfleisch zugeben und kurz durchschwenken. Auskühlen lassen. Dann die restlichen Zutaten untermischen und pikant abschmecken. Die Masse soll nicht zu weich sein. Ist dies der Fall, gibt man etwas Mie de Pain zur Bindung dazu. Die Masse mithilfe eines Dressiersacks in die Patissons füllen und relativ stark mit Mie de Pain bestreuen.

Das [Paradeis-Gemüse Sugo](#) in eine gusseiserne Pfanne geben, die Patissons (mit Deckel) in die Pfanne setzen und für 15-20 Minuten im Backofen bei 190 °C goldbraun backen.

Die Artischockenböden in Spalten schneiden, in Olivenöl rösten, salzen und die Oliven zugeben.

Wenn die Patissons gebacken sind, je 4 Stück auf heiße Teller setzen, leicht mit dem Sugo umkränzen und gemeinsam mit Artischockenspalten und Oliven servieren. Dieses Gericht wird mit Rucola und eventuell mit gehobeltem Parmesan vollendet.

Rezept vom: 28.10.2015