Artischockencreme mit Kokosmilchhaube

Kategorie: Vorspeise, kalt

Rezept Nr.: 411

Portionen: 4

Zutaten	Mengen		Bemerkungen
Artischocken	1	kg	kleine, evtl. große.
Kokosmilch	0,125	Liter	
Crème fraiche	1	EL	
Sahne	0,125	Liter	
Piment d'Espelette	0		oder Cayennepfeffer
Petersilie	2	Stängel	
Knoblauchzehen	2		
Salz	0		
Pfeffer	0		
Ziegenfrischkäse	100	Gramm	oder Ricotta

Zubereitung

1. Vorzugsweise kleine "Violets" nehmen, die noch kein Heu entwickelt haben. Es gehen jedoch auch große, bei denen nur die Böden verwendet werden. Wenn man sie findet kann man auch eingelegte Artischocken nehmen, allerdings nur, wenn sie "natur" belassen sind, heißt nicht in Öl, Essig eingelegt oder gewürzt sind. Sie brauchen dann vor dem Pürieren nicht gekocht werden.
2. Von den kleinen Artischocken, die äußeren harten Blätter mit Hilfe eines scharfen Messers entfernen. Von den Spitzen ca. 1/3 abschneiden und die Artischocken dann vierteln. Heu entfernen - soweit vorhanden - und sofort in Zitronenwasser legen, damit sie nicht schwarz werden. Auch die Stile können verwendet werden: Äußere stachlige Haut abschälen und die Stile in Würfel schneiden, zu den Artischockenvierteln geben.
3. Pro Portion 1 Artischockenviertel zur Dekoration zur Seite legen. Ausreichend Wasser in einem Topf erhitzen, salzen und die restlichen Artischockenviertel zusammen mit 2 geschälten Knoblauchzehen und den gewürfelten Stilen darin weich kochen.
4. Abgießen, abkühlen lassen und zusammen mit dem Ziegenfrischkäse pürieren. Davor einige Würfel übrig behalten und später unter das Pürée geben. Mit Salz, Pfeffer und 2 Messerspitzen Piment d'Espelette abschmecken. In gerade Gläser füllen und kühl stellen.
5. Die Sahne, die Crème fraiche, etwas Salz und die Kokosmilch mischen und im Mixer oder mit einem elektrischen Rührer schlagen. Als Haube über das Artischockenpüree geben und wieder kalt stellen.
6. Anrichten: Auf die Kokosmilchhaube je 1 Artischockenviertel mit einem Petersilienblatt dekorieren und etwas Espelette-Piment drüberstreuen. Dazu geröstetes franz. Landbrot, evtl. mit etwas Olivenöl und Salz beträufelt.
Varianten: Als aufwändigere Vorspeise bietet sich an, außer der Creme frittierte Artischocken-Kartoffelstückchen mit etwas orientalisch gewürztem Sauerrahm und ein paar geschmorte Artischocken à la barigoule zu servieren.

Schmeckt auch, wenn man statt der Artischocken einen grünen Gazpacho macht.

© ea für

Artischockencreme mit Kokosmilchhaube

Notizen

© ea für