Artischocke mit ihren Saucen

Kategorie:	03) Vorspeisen warm/Suppen	Vorbereitungszeit:	0:10
Rezept Nr	394	Garzeiten:	0:30
Portionen:	4	Jahreszeit:	Frühjahr/Sommer

Zutaten	Mengen	Bemerkungen	Links
Artischocken	4 Stück	groß	
		Saucen siehe Zubereitung	
Zitrone	1 Stück		

Zubereitung

1. Die Stile abschneiden und die Artischocken unter fließendem Wasser abwaschen. In einem ausreichend großen Topf Wasser aufkochen, salzen und 1 geviertelte Zitrone hineingeben. Dann die Artischocken je nach Größe 25-40 Minuten kochen. Sie sind fertig, wenn sich die äußeren Blätter relativ leicht herausziehen lassen.

2. Wasser abgießen und die Artischocken mit dem Kopf nach unten gut abtropfen lassen. Man kann sie warm, lauwarm und kalt essen.

3. Die Saucen
Für kalte oder lauwarme Artischocken:
- Vinaigrette mit oder ohne Kräuter
- Sahne mit Sherry-Essig, Dijon-Senf und Estragon
- Sauce Gribiche (Vinaigrette mit Eigelb, Dijon-Senf und Kräutern aufgeschlagen)

Für warme Artischocken:
- Sauce aus roten Paprikaschoten mit etwas Crème fraiche und Cayenne
- Sauce Hollandaise
- Aïoli (Knoblauchmayonnaise)

4. Wie man sie in Frankreich "en famille" isst:
Jeder bekommt seine Artischocke in einem Suppenteller serviert. Der wird beispielsweise mit dem Messer so unterlegt, dass der Teller schräg nach vorne abfällt. Dazu stehen auf dem Tisch Olivenöl, ein guter Weinessig, etwas Sahne, Dijon-Senf, Salz und Pfeffer, evtl. kleingehackte Kräuter. Jeder am Tisch schlägt sich nun mit seiner Gabel die von ihm gewünschte Sauce in seinem Teller auf und tunkt darin zunächst die fleischigen Blätter, "zuzelt" sie aus. Später - nach Entfernung des Heus - wird auch der kleingeschnittene Boden mit der Sauce gegessen. Dazu gibt’s ein frisches Land-Weißbrot.

© ea für

arbovin geschmacksachen

Notizen

© ea für