

Zweierlei von der Artischocke mit Pistazien-Emulsion

Für 4 Personen

8 große Artischocken	1 Spritzer Zitronensaft	2 EL geröstete und gesalzene Pistazien
3 Schalotten	1 Knoblauchzehe	5 EL Olivenöl
400 ml Gemüsebrühe	Meersalz, weißer Pfeffer	2 EL Pistazienöl
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	

Die Artischockenböden vorbereiten, dazu von den Artischocken die Stiele abbrechen (dabei lösen sich auch die harten Fasern vom Blütenboden). Mit einem Messer oder einer Schere die oberen Blattspitzen abschneiden (große Artischocken werden so um ein bis zwei Drittel gestutzt). Die äußeren harten Blätter um den Blütenboden entfernen, die Blattansätze und harten Stellen am Rand und an der Bodenunterseite mit einem scharfen Küchenmesser abschälen. Die hellen Herzblätter, die über dem „Heu“ liegen, herausziehen oder abzupfen. Das „Heu“ mit einem Esslöffel entfernen. Die vorbereiteten Böden sofort in eine Schüssel mit Zitronenwasser legen. Die Pistazien grob hacken. Schalotten und Knoblauch schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl anschwitzen. 4 Artischockenböden fein würfeln, zu den Schalotten geben und mit anschwitzen. 250 ml Gemüsebrühe angießen und die Artischocken weich kochen, mit Meersalz würzen. Wenn die Artischocken weich sind, 1 EL Olivenöl zugeben und mit einem Pürierstab cremig mixen, und evtl. durch ein Sieb streichen und abschmecken. Für die Emulsion 150 ml Gemüsefond erhitzen, 1 EL der Artischockencreme und das Pistazienöl untermixen und abschmecken. Die restlichen Artischocken in Spalten schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl anbraten, Rosmarin- und Thymianzweig mit in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Artischockencreme auf vorgewärmte Teller streichen. Die angebratenen Spalten darin aufstellen und die gehackten Pistazien darüber streuen. Pistazienemulsion aufmixen und auf den Tellern verteilen. Dazu passt gebratenes Lammfilet oder ein auf der Haut gebratenes Fischfilet wie z.B. Zander.

Michael Kempf Freitag, 2. September 2011