

Artischocken mit Garnelen

Für 2 Personen

6 Garnelen	2 Artischocken	2 Zehen Knoblauch
1 Schote Chili, getrocknet	1 Bund glatte Petersilie	2 EL Butter
50 ml Olivenöl	100 ml Weißwein, trocken	Salz
Pfeffer		

Einen Topf mit Salzwasser erhitzen und die Artischocken darin zehn Minuten garen. Die Garnelen von der Schale befreien, längs am Rücken aufschneiden und den Darm entfernen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen. Den Knoblauch abziehen, klein schneiden und in die Pfanne geben. Die Chili ebenfalls in die Pfanne bröseln. Die Garnelen in der Pfanne von beiden Seiten anbraten. Die Artischocken abgießen. Die äußeren Blätter ablösen, bis das Artischockenherz übrig bleibt. In einer Pfanne Butter erhitzen und die Artischockenblätter und das Herz darin anbraten. Mit Weißwein ablöschen. Die Artischockenblätter rund anordnen und das Herz in der Mitte anrichten. Die gebratenen Garnelen in die Artischocken geben und servieren.

Leonardo Vaccina am 08. Juni 2010