

Artischocken im Salzteig mit Tomaten-Salat und Burrata

Für 4 Personen

Für die Artischocken:

4 Artischocken	1 Spritzer Zitronensaft	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	1 kg Meersalz, feucht	10 Eiweiß
100 g Mehl		

Für den Tomatensalat:

250 ml klare Tomatenessenz	1/2 Zweig Rosmarin	1/2 Zweig Thymian
1/2 Knoblauchzehe	15 g Kartoffel, mehlig kochend	1 Spritzer Orangensaft
1 Spritzer Zitronensaft	1 TL Champagner-Essig	1 Msp. mittelscharfer Senf
2 EL Maiskeimöl	Meersalz, Cayennepfeffer	500 g Tomaten
3 Schalotten	2 Bund Schnittlauch	2 EL weißer Balsamico
4 EL Olivenöl	1 Prise Zucker	Pfeffer
2 Stängel Basilikum	2 Burrata	

Den Backofen auf 210 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Von den Artischocken zunächst den Stiel abrechen und die äußeren Blätter komplett entfernen und mit einem kleinen Tourniermesser in Form bringen. Mit einem Parisienne Löffel das „Heu“ (die Härchen) entfernen und die Artischockenböden sofort in Zitronenwasser legen. Eiweiß aufschlagen. Von einem Thymian- und Rosmarinweig die Blätter und Nadeln abstreifen. Diese mit Salz und Mehl unter das aufgeschlagene Eiweiß mischen. Die Artischockenböden aus dem Zitronenwasser nehmen, einzeln rundum in den Salzteig einpacken, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten backen. In der Zwischenzeit für die Tomatenmarinade die Tomatenessenz mit Rosmarin, Thymian und angedrückter Knoblauchzehe aufkochen. Kartoffel schälen, fein reiben und zur Tomatenessenz geben. Alles um die Hälfte einkochen lassen, dann den Sud durch ein mit einem Passiertuch ausgelegtes Sieb gießen und mit Orangen- und Zitronensaft, Essig und Senf würzen. Das Maiskeimöl mit einem Schneebesen kräftig unterrühren. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Von den gegarten Artischocken den Salzteig aufschlagen, die Artischocken entnehmen und vom Salz befreien. Tomaten waschen, den Strunk entfernen und die Tomaten in feine Scheiben schneiden und kreisförmig auf 4 Teller verteilen. Schalotten schälen und fein schneiden. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Vorbereitete Tomatenmarinade, Balsamico und 3 EL Olivenöl verrühren, Schalotten und Schnittlauch zugeben. Die Marinade mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und über die Tomatenscheiben geben. Basilikum abspülen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Burrata in je 4 Teile schneiden, auf die Artischockenböden verteilen, mit Olivenöl beträufeln und Basilikum darauf geben. Die gefüllten Artischockenböden auf den Tomatensalat setzen und servieren.

Frank Buchholz am 28. Juli 2014