SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Artischockenkaltschale | Büffelmozzarella | Fermentierter Pfeffer

Zubereitungszeit: 20 min

Kochzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Zutaten & Gewürze

4 Artischocken, groß

1 l Mandelmilch

2 Zweig(e) Rosmarin

4 Kleine Kugeln Büffelmozerella (oder 2 große zerteilt)

Etwas Olivenöl

Etwas Salz

Etwas Fermentierter Kampot Pfeffer

Pinienkerne

ZUBEREITUNG

1. Zunächst die Artischocken putzen - Handschuhe sind dabei ratsam. Dafür empfehlen wir ein scharfes Brotmesser. Zuerst den Stiel gerade am Ansatz abschneiden und danach parallel zum Stielansatz die

vorderen Blätter quer abschneiden, sodass noch der Artischockenboden übrig bleibt.

2. Von den abgeschnittenen Blättern nur die äußeren groben wegwerfen. Die Inneren feineren Blätter in einem Gefäß aufheben. Jetzt die Blätter rund um den Artischockenboden mit dem Messer wegputzen und aufpassen, dass genug vom Boden übrig bleibt!

3. Wenn alles grüne weggeputzt ist, mit einem Esslöffel in einer drehenden Bewegung das Heu aus dem Boden herausschaben - das Heu wegwerfen. Die geputzten Böden in 4 Stücke teilen und in etwas Zitronensaft mit Wasser auf die Seite stellen, damit sie nicht anlaufen.

4. Die aufgehobenen Blätter mit der Mandelmilch und zwei Zweigen Rosmarin ganz langsam zum Sieden bringen. Gerne darf auch ein bisschen Knoblauch dabei sein. Kurz vor dem Kochen vom Herd nehmen und so lange wie möglich ziehen lassen – am besten über Nacht! Alternativ können 30 Minuten ausreichen, wenn es schneller gehen muss. Dann die Mandelmilch mit den Blättern noch einmal erhitzen und durch ein feines Sieb gießen. Die Blätter wegwerfen.

5. Die Artischockenböden abtrocknen und in Olivenöl anbraten. Mit etwa zwei Dritteln der aromatisierten Mandelmilch aufgießen und alles bei niedriger Hitze weich kochen. Die Mischung in den Mixer geben und gründlich pürieren, dabei nach Bedarf mehr Mandelmilch hinzufügen, wenn die Suppe zu dick erscheint. Etwas

Olivenöl einmixen und leicht salzen. Noch einmal mit einer Kelle durch ein feines Sieb drücken. Anschließend kalt stellen.

6. Zum Anrichten den Mozzarella etwas aufreißen und in die Kaltschale legen. Mit ganzen Pfefferkörnern, Pinienkernen, ein paar kleinen Salatblättchen und Olivenöl garnieren.

TIPP

1. Die Prozedur mit den Blättern ist etwas aufwendig, erzielt natürlich ein verstärktes, frisches Aroma der ganzen Frucht. Es können aber auch eingelegte Artischockenböden verwendet werden. Konsistenz und Aroma müssen entsprechend angepasst werden.

2. Für die Einlage gibt es unendliche Möglichkeiten: Oliven, Crostinos und Croutons, Salatblätter, gegrillte Gemüse oder Fische passen hervorragend.