

GEFÜLLTE ARTISCHOCKEN

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten für 2 Portionen:

- 2 Artischocken
- Zitronensaft

Krabbensauce:

- 200 g King Prawns (Riesengarnelen)
- Saft v. 1/2 Zitrone
- 1/8 l Obers / Sahne
- 4 EL Mayonnaise
- 1 Msp. Cayennepfeffer
- 1 Schuss Cognac
- 1 TL Dill
- Salz
- Pfeffer

Garnitur:

- Zitronenscheiben
- Dillzweige
- Garnelen

Zubereitung:

Garnelen auftauen, etwas Butter in einer Pfanne erhitzen, die Garnelen darin bei schwacher Hitze garen, danach kaltstellen.

Die Stielenden der Artischocken abschneiden damit sie gut stehen können, alle Blätter mit der Schere einkürzen bis die roten Innenblätter sichtbar werden. Schnittstellen mit Zitronensaft bepinseln damit sie nicht schwarz werden. Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, salzen, etwas Zitronensaft ins Kochwasser geben und die Artischocken hineinsetzen. Hitze reduzieren und zugedeckt ca. 45 Minuten köcheln lassen.

Artischocken aus dem Wasser nehmen und kopfüber abtropfen lassen. Danach die Innenblätter und das Heu entfernen.

Für das Dressing Sahne, Zitronensaft, Mayonnaise, Cayennepfeffer, Cognac und Dill verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen, über die gekühlten Garnelen gießen und gut vermengen (2 schöne Garnelen für die Garnitur aufbewahren).

Die ausgehöhlten Artischocken mit Garnelensauce füllen, mit Zitronenscheiben und Dill garniert servieren.