

Artischockencremesuppe aus der Bretagne (Roscoff)

Zutaten für 4 Portionen

- 8 Artischocken; eventuell mehr je nach Größe
- 2 Scheiben Zitrone
- 3 Schalotten fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe zerdrückt
- 40 g Butter
- 25 g Mehl
- 750 ml Hühnerbrühe
- 250 ml Artischockenwasser
- Salz
- Weißer Pfeffer
- 125 ml Doppelrahm
- 1 Eigelb
- 1 El. Schnittlauchröllchen



Die Artischocken putzen, dabei sehr großzügig die harten Außenblätter wegschneiden. Es sind nur die hellgelben bis hellgrünen Teile zart und essbar. Alles Übrige muss rigoros weggeschnitten werden, sonst beißt man nachher dauernd auf strohige, spelzige Stücke. Die Herzen je nach Größe ganz lassen oder halbieren, nur sehr große Exemplare werden geviertelt. Alles, was angeschnitten ist, sofort in Zitronenwasser tauchen, damit es schön hell bleibt. Die geschälten Artischockenherzen bis zur weiteren Verwendung in mit Zitronensaft gesäuertem Wasser schwimmen lassen.



Das Rezept:

Die vorbereiteten Artischocken mit frischem Wasser und Zitronenscheiben aufsetzen und etwa 1/2 Stunde kochen lassen. Herausnehmen, Blätter und Heu entfernen.

Die Butter erhitzen, Schalotten andünsten, Knoblauch und Mehl hineinschütten und goldgelb anschwitzen lassen. Mit Hühnerbrühe und Artischockenkochwasser ablöschen, 20 bis 25 Minuten köcheln lassen. Die Artischockenherzen nach 10 Minuten zufügen, salzen und pfeffern. Die Suppe pürieren oder durch ein Sieb streichen. Doppelrahm mit Eigelb verrühren und unter Rühren in die Suppe geben. Nicht mehr kochen lassen. Abschmecken und mit Schnittlauchröllchen bestreut servieren.

Artischocken klassisch zum Zupfen mit Sauce Béarnaise – Dip



Zutaten für 4 Portionen

- 4 Artischocken, bevorzugt, die großen bretonischen
- 1 Schalotte
- 2 EL Estragon, frisch
- 2 EL Petersilie oder Kerbel
- 3 Eigelb
- 10 Körner Pfeffer, schwarz und grün, etwas Salz
- 100 g Butter
- 4 EL Wein, weiß (Muscadet)
- 3 EL Essig (Weißweinessig oder Estragonessig)
- 2 EL Wasser

Die Artischockenblätter um etwa ein Drittel mit der Schere abschneiden, die Stiele abschneiden (nicht wegwerfen, sondern mitgaren). In heißem Salzwasser mit etwas Zitronensaft etwa 30 bis 40 Minuten garen (je nach Größe). Herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. In der Zwischenzeit den Dip zubereiten, dazu Schalotten klein würfeln, mit der Hälfte der Estragon- und Petersilienblätter, dem zerstoßenen Pfeffer, Essig, Wein und Wasser 10 Minuten köcheln, durch ein Sieb drücken, abkühlen lassen. Dann die Eigelbe dazu geben und über einem heißen Wasserbad zur Rose rühren. Herausnehmen und Butter flöckchenweise unterrühren. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken. Restliche Kräuter klein gehackt unterziehen. Blätter der Artischocke abziehen, in Dip tauchen und auslutschen. Innerste Blätter, die nichts mehr hergeben, abziehen, Heu entfernen und den Artischockenboden genießen. Übrigens: das Mark der Stiele schmeckt auch noch gut.