

Rezept

Artischocken-Carpaccio

Ein Rezept von Artischocken-Carpaccio, am 26.04.2024

Zutaten

2 Zitronen	20 kleine Artischocken
2 Knoblauchzehen	6 EL Olivenöl (extra vergine)
Meersalz	schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)
60 g Parmesan	4 Stängel Basilikum (ersatzweise Oregano)

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Die Zitronen auspressen. Ca. 2 l Wasser in eine Schüssel füllen und mit der Hälfte des Zitronensafts mischen.
2. Artischocken waschen, die äußeren, harten Blätter entfernen und die oberen Blattspitzen der Artischocken mit einem scharfen Messer abschneiden. Die Artischocken samt Stielen gleich in das Zitronenwasser legen, damit sie nicht braun werden.
3. Den Knoblauch schälen und durchpressen. Mit dem übrigen Zitronensaft und 4 EL Öl in einer großen Schüssel zu einem Dressing verrühren. Artischocken nach und nach aus dem Wasser nehmen, mit einem Geschirrtuch trocken tupfen und mithilfe eines Gemüsehobels oder eines großen, scharfen Küchenmessers in möglichst dünne Scheiben schneiden. Diese gleich portionsweise unter das Dressing mischen. Zuletzt salzen und pfeffern, gut durchmischen und ca. 10 Min. marinieren lassen.
4. Den Parmesan in dünne Späne hobeln. Basilikum waschen und trocken schütteln, die Blättchen von den Stängeln zupfen und nach Belieben zerkleinern.
5. Die Artischockenscheiben auf vier großen Tellern leicht überlappend auslegen. Mit dem restlichen Olivenöl (2 EL) beträufeln, mit Parmesan und Basilikum bestreuen.