

Rezept

Artischocken mit Kräutermayonnaise

Ein Rezept von Artischocken mit Kräutermayonnaise, am 28.06.2026

Zutaten

Saft von 1 Zitrone	4 große Artischocken
Salz	2 frische Eigelb (Größe M)
1 EL Dijon-Senf	250 ml Sonnenblumenöl
1 EL Estragon- oder Weißweinessig	Pfeffer
½ Bund Kräuter	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 625 kcal

Zubereitung

1. Zitronensaft mit Wasser in einen großen Topf geben. Artischocken waschen, Stiele wegschneiden. Artischocken sofort ins Wasser legen, aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 40-45 Min. garen, bis sie weich sind und sich die Blätter ganz leicht aus den Früchten zupfen lassen.
2. Inzwischen für die Mayonnaise Eigelbe und Senf mit dem Schneebesen gründlich glatt rühren. Das Öl tropfenweise, dann im feinen Strahl dazugeben und kräftig unterschlagen, bis die Mayonnaise schön cremig ist. Zum Schluss ruhig noch 1 Min. weiterschlagen, bis die Masse richtig dick ist und einen schönen Glanz hat. Mit Essig, Salz und Pfeffer würzen. Kräuter waschen, trocken tupfen, fein schneiden und unterrühren. Artischocken abtropfen lassen und mit der Mayonnaise servieren.