

Rezept

Eingelegte Artischocken mit Rosmarin, Zitronen und Orangen

Ein Rezept von Eingelegte Artischocken mit Rosmarin, Zitronen und Orangen, am 26.04.2024

Zutaten

3 Zitronen (davon 1 Bio-Zitrone)	Salz
16 große Artischocken	1 Bio-Orange
2 Zweige frischer Rosmarin	1 TL schwarze Pfefferkörner
600 ml bestes Olivenöl	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Gläser (à 300 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min
Haltbarkeit Haltbarkeit: ungeöffnet mind. 6 Monate

Zubereitung

1. 1 Zitrone auspressen und mit 500 ml kaltem Wasser in eine Schüssel geben. 1 EL Salz dazugeben und unter Rühren auflösen. Die Artischocken waschen. Die Blätter rundherum knapp am Boden abschneiden und wegwerfen. Die dünnen Blättchen innen und das Heu mit einem Löffel aus den Artischockenböden herausschaben (Bild 1). Die Stiele schälen, die Böden halbieren oder vierteln (Bild 2) und in das Zitronenwasser legen.
2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Artischockenböden aus dem Wasser nehmen, trocken tupfen und in eine ofenfeste Form legen. Nochmals 1 Zitrone auspressen. Die Artischocken mit 4 EL Zitronensaft beträufeln und mit Salz bestreuen. Die Form mit Alufolie abdecken und die Artischocken im Ofen (Mitte) ca. 45 Min. backen, bis sie gar sind, aber noch Biss haben.
3. Die Artischockenböden auf die Gläser verteilen. Die Bio-Zitrone und die Bio-Orange heiß waschen, abtrocknen und so dünn schälen, dass das Weiße an den Früchten bleibt. Die Schalenstreifen in 5 cm lange Stücke teilen. Rosmarin abbrausen, sorgfältig trocken tupfen und in Stücke schneiden.
4. Zitruschalen- und Rosmarinstücke zwischen die Artischockenböden stecken. Den Pfeffer darüberstreuen. Das Olivenöl auf ca. 100° erhitzen (bis kleine Blasen aufsteigen) und auf die Artischockenböden gießen, bis diese bedeckt sind (Bild 3). Die Gläser sofort verschließen und den Inhalt abkühlen lassen. Mind. 2 Wochen durchziehen lassen. An einem dunklen, kühlen Ort, aber nicht im Kühlschrank, aufbewahren.