

Délice d´Artichaut (Artischockencreme)

Les Senteurs de Provence

Artischocken, hierzulande vor allem kulinarisch interessierten Italien- und Frankreich-Reisenden bekannt, regen den Stoffwechsel von Leber und Galle an, wirken appetit- und verdauungsfördernd und sollen den Cholesterinspiegel senken. Das liegt am Bitterstoff Cynarin, den sie reichlich enthalten. Artischocken ißt man als gegartes Gemüse. Ihre harten Blätter kann man in eine Vinaigrette dippen und auslutschen. Gourmets aber konzentrieren sich auf die geschmacklich feinen Herzen des Gemüses. Sie verarbeitet Pierre Chabert zu einer intensiv schmeckenden Creme aus jungen frischen Artischocken, die er aus dem Roussillon bekommt. Sie schmeckt so gut, daß wir sie am liebsten in Kilo-Eimern importieren würden.

Auf frisches Bauernbrot oder ein gutes Baguette aufstreichen, eine so wohlschmeckende wie besondere kulinarische Kostbarkeit. Das leicht rauchige Aroma der reintönigen Creme, die aus nichts anderem als aus Artischocken, Rapsöl und Salz besteht, paßt aber auch hervorragend zu hochwertigen spanischen Schinken und gutem Räucherlachs. Wir schmecken mit ihr Kartoffelbrei ab, den wir aber nicht mit Milch oder Butter, sondern mit Olivenöl, etwas Frischkäse und einem Löffel dieser Creme zubereiten, cremig gerührt. Zu gebratenem Seefisch ein Traum!

90g
SPEZ595B

K&U
www.weinhalle.de