

Hier und heute



Klassische Artischocken mit Currysauce und Tomaten-Concassée

Spitzenköchin Julia Komp präsentiert Artischocken mit Currysauce und feinem Tomaten-Concassée – raffiniert und frisch.

Klassische Artischocken mit Currysauce und Tomaten-Concassée

von Julia Komp für 4 Personen

Zutaten für die Artischocken

- 4 große Artischocken
- 2 Zitronen
- Salz

Zutaten für die Currysauce

- 2 Schalotten, fein gewürfelt
- 1 Peperoni, rot
- ½ Zehe Soloknoblauch
- 50 g Butter
- 1 EL Mehl
- 50 ml Weißwein
- 200 ml Gemüsefond
- 200 ml Milch oder Sahne
- 1–2 TL kräftiges Currypulver
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Salz und Pfeffer
- optional: 2 EL Mangopüree oder Ananaspüree für leichte Fruchtigkeit
- optional: etwas Cayennepfeffer

Zubereitung

Die äußeren harten Blätter der Artischocken leicht zurückschneiden. Die Spitzen der Blätter mit einer Schere kürzen. Den Stiel auf etwa 2–3 cm abschneiden und schälen. Sofort mit Zitronensaft einreiben.

Einen großen Topf mit Salzwasser und den halbierten Zitronen aufkochen. Die Artischocken hineingeben und je nach Größe etwa 35–45 Minuten garen, bis sich die Blätter leicht herausziehen lassen.

Für die Currysauce die Schalotten, Peperoni und fein gehackten Knoblauch in der Butter glasig anschwitzen. Currypulver und Mehl kurz mitrösten. Mit Weißwein ablöschen und leicht einkochen lassen.

Gemüsefond und Milch oder Sahne hinzufügen und die Sauce cremig einkochen lassen. Zitronensaft einrühren. Mit Salz, weißem Pfeffer und optional etwas Cayennepfeffer abschmecken.

Optional: Die Sauce fein mixen oder durch ein Sieb passieren.

Die heißen Artischocken mit der warmen Currysauce servieren. Die Blätter werden einzeln abgezupft und in die Sauce gedippt. Das Artischockenherz zum Schluss genießen.

Rezept

Raffinierter Tomatensalat: Tomaten-Concassée

Zutaten

- 2 reife Tomaten
- 1 kleine Schalotte, fein gewürfelt
- 1 TL (Dijon-)Senf

Hier und heute



- 3 EL heller Balsamico Essig
- 5 EL Olivenöl
- 1 TL Zitronensaft
- Kräuter aus dem Garten wie z. B.: 1 EL Schnittlauch, fein geschnitten, 1 EL Petersilie, fein gehackt, 1 TL Kerbel oder Estragon, fein gehackt
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung

Die Tomaten auf der Unterseite kreuzweise einschneiden, kurz in kochendem Wasser blanchieren und anschließend in Eiswasser abschrecken. Die Haut abziehen, die Tomaten vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden.

Schalottenwürfel mit Senf, Weißweinessig und Zitronensaft verrühren. Alles kräftig abschmecken – es sollte leicht säuerlich und gut gewürzt sein.

Das Olivenöl langsam einrühren, bis eine feine Vinaigrette entsteht.

Tomaten und die gehackten Kräuter vorsichtig unterheben.