

Carciofi alla giudea (Artischocken auf jüdische Art)

So liebt man Artischocken in Rom. Sie werden dafür nur ganz außen geschält. Sobald die zarteren Blätter frei liegen, drückt man die Blüte etwas auseinander und wirft die Knospe kopfüber in siedendes Öl. Dort schwimmend, wird sie dann golden frittiert. Ein kinderleichtes Rezept, allerdings muss man die Hitze des Öls genau überwachen: Ist es zu heiß, verbrennen die Artischocken außen, obwohl sie innen noch roh sind. Schließlich brauchen sie doch einige Zeit, bis sie schmelzend zart geworden sind. Wir lieben dazu frisch durchgepresste Kartoffeln, die mit Olivenöl und fleur de sel gewürzt sind, und eine frische Tomatensauce.

Zutaten für vier Personen:

4-8 kleinere, längliche Artischocken (die zarten lila)
Zitronensaft
Öl zum Frittieren (einfaches Olivenöl oder neutrales Öl)
800 g Kartoffeln
fleur de sel (feinstes Meersalz)
Olivenöl
4 reife Tomaten
2-3 Knoblauchzehen
frisches Basilikum
Balsamico

Die Artischocken von außen nur so weit entblättern, bis die hellen, zarten Blätter sichtbar werden. Den Stiel sorgsam schälen, die Blüte von oben etwas auseinander drücken, dafür fest kopfüber auf die Arbeitsfläche stupfen. Gut abgetrocknet in siedendes Öl versenken und darin etwa zehn Minuten köcheln.

Mit einer Schaumkelle immer wieder drehen und wenden, schließlich herausheben, kopfüber auf Küchenpapier gründlich abtropfen lassen und schließlich auch so, mit den Stielen nach oben auf einer Platte anrichten, die mit etwas fleur de sel bestreut ist.

Die Kartoffeln dazu als Pell- oder Salzkartoffeln gar kochen, durch eine Presse in eine Schüssel drücken, mit fleur de sel bestreuen und mit Olivenöl beträufeln.

Dazu passt zur Erfrischung eine rohe Tomatensauce: Dafür die Früchte mit kochendem Wasser überbrühen, abschrecken, häuten, entkernen, das Fleisch zentimetergroß würfeln. Knoblauch durch die Presse in eine Schüssel drücken, mit etwas Salz gut verrühren, die Tomaten zufügen. Mit Olivenöl und Balsamico anmachen. Zum Schluss fein geschnittenes Basilikum unterrühren. Verlangt hier wirklich noch jemand nach irgendeiner Fleischbeilage?

Getränk: Am besten ein kraftvoller Weißwein, zum Beispiel ein Fiano di Avellino aus Kampanien.