

Tici Kaspar

CARCIOFI ALLA GIUDIA

Zutaten für 4 Personen:

- 8 kleine Artischocken
- 1 Zitrone
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 l Pflanzenöl
- 1 Handvoll Petersilie, frisch gehackt
- 2 Knoblauchzehen, frisch gehackt
- Zitronenspalten zum Anrichten

Zubereitung:

- Die äußeren harten Blätter der Artischocken entfernen, den Stiel schälen und das untere harte Teil des Stiels wegschneiden.
- Mit einer Schere die Spitzen der Artischocken kürzen, die Blätter auseinander biegen, das Heu in der Mitte der Artischocke mit einem kleinen Messer herausschneiden und mit Hilfe eines Kaffeelöffels ausschaben.
- Zitrone halbieren und die Artischocken damit einreiben.
- Die Artischocken zwischen den Blättern salzen und pfeffern.
- Das Öl in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze erwärmen.
- Die Artischocken hineingeben und unter ständigem Wenden für ca. 10 Minuten backen.
- Mit einem Siebschöpfer herausnehmen und gut abtropfen lassen.
- Die Artischocken 10 Minuten rasten lassen und ein zweites Mal für ca. 5 Minuten frittieren, bis die äußeren Blätter knusprig sind.
- Wieder gut abtropfen lassen, mit der Petersilien-Knoblauchmischung bestreuen und mit den Zitronenspalten servieren.