

Tici Kaspar

CARCIOFI ALLA GIUDA

Zutaten für 4 Personen:

Knödel

- 8 kleine Artischocken
- 1 Zitrone
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 300 ml Pflanzenöl
- 300 ml Olivenöl zum Frittieren
- 1 Handvoll Petersilie und 2 Knoblauchzehen, frisch geschnitten
- 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 ausschneiden 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 ständigen Wenden ca. 10 Min. backen.
- Mit einem Siebschöpfer herausnehmen und gut abtropfen lassen.
- Die Artischocken 10 Min. rasten lassen und ein zweites Mal für ca. 5 Min. frittieren, bis die äußeren Blätter knusprig sind.
- Wieder gut abtropfen lassen, mit der Petersilien-Knoblauchmischung bestreuen und Zitronenspalten servieren.