

# Artischocken mit „mayonnaise spéciale du patron“

Vorspeisen

Vorbereitungszeit: 15 Minuten } 1¼ Stunde  
Zubereitungszeit: 60 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		2	4	6
Artischocken	St.	2	4	6
Zitrone	St.	1	1-2	2
Eigelb	St.	2	4	6
Öl (neutral, z. B. Sonnenblumen)	ml	125	250	375
Schalotten (klein)	St.	1	2	3
Weißwein trocken (Grauburgunder, Entre deux Mer)	ml	100	200	300
Salz, Pfeffer weiß, Cayenne Pfeffer, Zucker, Weinessig oder Senf				

## ARTISCHOCKEN:

1. Stil am Ansatz der ersten Blätter abschneiden.
2. Etwa das obere Drittel der Blätter abschneiden.
3. Die Spitzen der verbliebenen Blätter mit einer Schere abschneiden.
4. In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen. Dann 10g Salz / Liter Wasser und Zitronensaft zufügen.

## „MAYONNAISE SPÉCIALE DU PATRON“:

1. Eigelb mit Salz, Pfeffer und einem Hauch Cayenne Pfeffer, 1 Prise Zucker sowie 1 TL Weißweinessig (alternativ etwas Dijon Senf) verrühren.
2. Öl unter ständigem Rühren tropfenweise zufügen und das ganze zu einer festen Mayonnaise aufschlagen. (Anm. Öl und Eigelb sollen möglichst gleiche Temperatur haben)
3. Die grob zerkleinerten Schalotten mit dem Weißwein in einen Stiltopf geben und mit einem Mixstab so pürieren, daß sich die Schalotten vollständig im Wein auflösen. Anschließend zu Kochen bringen.
4. Den noch kochendheißen Wein-Schalotten-Sud nach und nach unter Rühren in die Mayonnaise geben bis die Mayonnaise eine halbflüssige Konsistenz hat.
5. Eventuell nachwürzen.

Kcal pro Portion: -

Trennkost: -

× R-106.DOC