

Artischocken-Salat mit Johannisbeeren und Ciabatta

Für 2 Personen

Zitronensaft	3 Artischocken	1 TL Korianderkörner
9 EL Olivenöl	1 Zweig Thymian	1 Lorbeerblatt
50 ml Weißwein	150 ml Geflügelfond	Salz, Zucker
1 Tomate	150 g Johannisbeeren	3 Schalotten
1 Knoblauchzehe	1/2 Bund Blattpetersilie	1/2 Bund Koriander
1/2 TL Kreuzkümmel	1 Prise Piment, gemahlen	1 Msp. Safranfäden
3 EL weißer Balsamico	4 Scheiben Ciabatta	Pfeffer
150 g Büffelmozzarella		

Eine Schüssel mit kaltem Wasser und etwas Zitronensaft vorbereiten. Artischocken putzen, die Stiele abbrechen, äußere dickeren Blätter und die Spitzen entfernen, halbieren und mithilfe eines Löffels das innere Heu herauskratzen. Artischocken rundum sorgfältig putzen, nochmals halbieren und sofort in Zitronenwasser legen. Korianderkörner im Mörser zerstoßen. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl die gut abgetropften Artischocken anschwitzen. Koriander, Thymian und Lorbeerblatt zugeben und mit Weißwein und einem Spritzer Zitronensaft ablöschen. Geflügelfond angießen und die Artischocken langsam gar kochen. Mit Salz und einer Prise Zucker abschmecken. Die Tomate kurz mit heißem Wasser überbrühen, die Haut abziehen, vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Die Johannisbeeren abspülen, abtropfen und von den Stängeln zupfen. Schalotten und Knoblauch schälen. Schalotten in feine Streifen, Knoblauch fein schneiden. Petersilie und Koriander abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Kreuzkümmel im Mörser fein zerstoßen. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl Schalotten goldbraun anschwitzen. Knoblauch, Kreuzkümmel und Piment zugeben. 3 EL vom Artischockensud und Safran unermischen. Tomaten und Johannisbeeren zugeben, eventuell noch etwas Artischockensud und weitere 3 Minuten dünsten. Dann alles in eine Schüssel umfüllen, Petersilie, Koriander und abgetropfte und gegarte Artischockenstücke zugeben und etwas abkühlen lassen. Mit etwas Balsamico und 4 EL Olivenöl abschmecken. Die Brotscheiben in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl goldbraun rösten und mit Salz und Pfeffer würzen. Mozzarella in Scheiben schneiden und auf Tellern anrichten, Artischockensalat darauf geben, Brotscheiben anlegen und mit Koriandergrün ausgarnieren.

Jörg Sackmann 14. August 2012