

Zutaten

3 l	Wasser
2 Stk	Lorbeerblätter
3 Zweige	Estragon
1 EL	Butter
2 EL	Salz
1 Stk	Zitrone
4 Stk	Artischocken
1 Stk	Zwiebel
1 Stk	Knoblauchzehe
1 dl	Olivenöl
4 EL	Rotweinessig

Salz und Pfeffer

Zubereitung

Wasser mit Lorbeer, Estragon und Butter in einer weiten Pfanne aufkochen, salzen. Von der Zitrone ganzer Saft dazupressen, Hitze reduzieren. Stiele der Artischocken direkt unter dem Blütenansatz abbrechen, je die untersten 3-4 Reihen Blätter des Blütenkopfes entfernen, restliche Blattspitzen mit einem Messer um ca. 1/3 kürzen.



Artischocken sofort in den heißen Sud geben, damit sie sich nicht verfärben. Mit einem etwas kleineren Pfannendeckel beschweren, sie müssen vollständig mit der Flüssigkeit bedeckt sein, ca. 30 Min. weich köcheln. Artischocken herausnehmen, kopfüber abtropfen. Schalotte und Knoblauch schälen, fein hacken. Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotte und Knoblauch andämpfen, in ein Schälchen geben. Estragon fein schneiden, mit dem Essig und Öl begeben,