

Artischocken - Sauce (Zu Teigwaren)

Zutaten für: 1 Rezept

6	groß.	Artischocken
1	Stück	Schalotte; fein gehackt
20	Gramm	Butter
50	ml	Sherry; trocken
100	ml	Weisswein
150	ml	Rahm
1	Essl.	Thymianblättchen
		Salz
		Pfeffer

Anleitung:

Reicht für 4 Portionen Teigwaren. Den Stiel der Artischocken ausbrechen. Die Artischocken in reichlich Salzwasser 30 bis 40 Minuten kochen lassen (oder 12 bis 15 Minuten im Dampfkochtopf). Die Artischocken sind gar, wenn sich ein Blatt mühelos herauszupfen lässt. Die Blätter abzupfen und mit einem Messer das Artischockenfleisch aus den Blättern drücken. Die Böden auslösen und das Heu entfernen. Die Böden klein würfeln und beiseite legen. Die Schalotte in der Butter andünsten. Das ausgelöste Artischockenfleisch ~ nicht die gewürfelten Böden ! - beifügen und kurz mitdünsten. Sherry und Wein dazugiessen, alles zugedeckt ca. 10 Minuten kochen lassen. Dann mit dem Rahm pürieren, in die Pfanne zurückgeben. Thymian beigeben, die Sauce abschmecken und die Artischockenwürfel beifügen.