



Voilà: die geschmorten Artischocken von Starkoch Hans-Jörg Bachmeier

Foto: Bachmeier

Kulinarische Reise in die Provence

Geschmorte Artischocken sind ein Klassiker aus der Provence, in der die „Barigoule“ zum Frühling gehört wie der Rosé zum Sommer. Auf Anregung meines Mentors Eckart Witzigmann zeige ich heute meine Variante:

Zuerst presse ich eine Zitrone und gebe den Saft mit einem knappen Liter Wasser in eine Schüssel. Dann befreie ich die Artischocken von den harten Blättern und entferne das Heu von den Böden. Die Böden lege ich in das Zitronenwasser. Die Karotte und die Selleriestange werden geputzt, gewaschen und in etwa eineinhalb cm große Würfel geschnitten. Die Schalotte schäle ich ebenfalls und schneide sie in kleinere Würfel. Nun lasse ich Butter und Olivenöl in einem Topf aufschäumen, schneide die Artischockenböden in Achtel, brate sie gemeinsam mit den Gemüswürfeln sanft rundherum an, lösche mit Wermut und Weißwein ab. Ich gebe das Lorbeerblatt zu, fülle mit der Gemüsebrühe auf, würze leicht mit Salz und Pfeffer und lasse sanft schmoren. Wenn die Gemüse weich sind, gieße ich den Sud ab, stelle das Gemüse warm und verrühre den Sud mit dem Olivenöl. Den Bauchspeck schneide ich in Würfel von etwa einem halben cm und brate sie in einer Pfanne, bis sie knusprig sind. Dann über einem Sieb abgießen, das Fett auffangen. Nun gebe ich die Gemüse wieder in den Sud und träufle etwa einen EL des Fetts darüber und schmecke nochmal vorsichtig ab. Die Lauchzwiebel schneide ich in Röllchen, die Petersilie hacke ich grob, gebe beides zur Barigoule und richte diese in tiefen Tellern an, bevor ich Speckwürfel darüberstreue.

An Guadn
wünscht Ihr

Hans-Jörg Bachmeier

Geschmorte Artischocken

Zutaten für 2 Personen
als Vorspeise

- 2 große Artischocken
- 1 Zitrone für das Zitronenwasser
- 1 mittelgroße Karotte
- 1 Stange Staudensellerie
- 2 Schalotten
- 1 EL Butter
- Olivenöl zum Braten
- 1 EL Stärke (evtl.)
- 50 ml Noilly Prat (weißer Wermut)
- 100 ml Weißwein
- 1 Lorbeerblatt
- 400 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Olivenöl
- 60 g Bauchspeck (Wammerl, nicht geräuchert)
- 1 Lauchzwiebel
- 1 kleiner Bund Petersilie

