

 **REZEPT** FÜR 4 PERSONEN

Rezept von Marion Michels & Eric Ribke

Salat von rohen Artischockenherzen mit Parmesansplittern und Zitronenolivenöl-Vinaigrette

WERKZEUGE

Hobel, fein

ZUTATEN

Artischocken

8 Artischocken, Violetta di Toscana, roh, gemäss Grundanleitung vorbereitet, siehe www.latavola.ch

½ Bio-Zitrone, Saft

5 dl Wasser

Den Zitronensaft mit dem Wasser mischen und die vorbereiteten Artischockenböden bis zur weiteren Verarbeitung in das Zitronenwasser legen, damit sie nicht oxidieren.

Vinaigrette

1 *Bio-Zitrone, Saft und Abrieb

1,5 dl *Olivenöl, extra vergine

1 Prise *Zucker

*Fleur de Sel

*Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

*Piment d'Espelette

Garnitur

Kerbelblättchen

Parmesan, jung, in hauchdünne Scheiben gehobelt

ZUBEREITUNG

Vinaigrette – vorbereiten

Aus den *Zutaten eine Vinaigrette rühren und abschmecken.

Artischockensalat – à la minute

Die Artischocken aus dem Zitronenwasser nehmen und gut abtrocknen. Mithilfe eines scharfen Hobels direkt auf den Teller hobeln und sofort mit der Vinaigrette nappieren, damit die rohen Artischocken nicht oxidieren.

ANRICHTEN

Reichlich Parmesan in hauchdünnen Scheiben über den Salat hobeln, mit Kerbelblättchen bestreuen und sofort servieren. Dazu passt ein warmes knuspriges Baguette.

