

Vegetarische Rezepte

Artischocken Kebab

Anzahl: 9 Portionen

Gattung: Artischocke, Vegetarisch

18 Baby-Artischocken - Wasser eingeweicht
Saté - Spiesschen, 30 min in 1 Tasse/n Kalamata Oliven, entkernt

KNOBLAUCHMAYONNAISE

1/2 Tasse/n Mayonnaise - fein gepresst; bis
1/4 Tasse/n Olivenöl Extra Virgine - doppelte Menge
1 Essl. Zitronensaft, frisch gepresst Salz, Pfeffer nach Belieben
1 Knoblauchzehen,

SENF-ZITRONEN-MARINADE

2 Zitronen, nur den Saft 1 Essl. Sherryessig
1/4 Tasse/n Olivenöl Extra Virgine 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
2,50 Essl. Dijon-Senf 1/8 Teel. Salz

Für die Knoblauchmayonnaise alle Zutaten verrühren, mit Salz abschmecken und 1 Std im Kühlschrank ziehen lassen. Die Zutaten für die Zitronen-Knoblauchmarinade glatt verrühren und in eine große flache Schale füllen. Bei den Artischocken die oberen, harten Blattenden und die Stängel einkürzen (ggfs. schälen). Die Artischocken danach längs halbieren. Heuansätze -strohige Blättchen- im Inneren mit einem kleinen Löffel auskratzen. Die Hälften sofort in die Marinade legen, damit sie nicht oxidieren. Die Platte nur lose mit Frischhaltefolie abdecken und 30 -45 min bei Zimmertemperatur stehen lassen.

Den Grill mittelstark aufheizen. Während der Grill aufheizt, die Artischocken in einem Durchschlag abtropfen lassen, dabei die Marinade auffangen.

Jeweils eine Artischockenhälfte auf ein Spiesschen fädeln, dann 2 Oliven, dann wieder eine Artischockenhälfte und weiter in der Reihe. Nicht zu dicht stecken! Die Spiesschen 15 min - 18 min bei mittlerer Hitze grillen. Immer wieder drehen, damit sie von allen Seiten gegrillt werden, dabei jeweils mit der Marinade bepinseln. Die Artischocken sind fertig, wenn sie weich sind und dabei stark dunkel gegrillt sind. Die Ränder sollten mitunter schön knusprig sind.

Mit der Mayonnaise servieren.