

## Artischocke mit zweierlei Dip

Vorspeise für 2 Personen -Zubereitung 60 Minuten

Sucht euch einfach einen Dip aus auf den ihr Lust habt 😊

- 2 Artischocken
- 1 Biozitrone
- 1-2 Knoblauchzehe
- 1 Lorbeerblätter
- 2 schwarze Pfefferkörner
- 200 g Schmand
- 3 Stiele Majoran oder z.B. Oregano, Rosmarin, Basilikum
- ½ Stück frischer Ingwer
- 1 El flüssiger Honig
- 1 El Senf
- ½TI Sambal oelek

Von den Artischocken mit den Händen den Stil abbrechen. Die dornige Blattspitzen mit der Küchenschere abschneiden bzw. einkürzen.

Auch der Stil von Artischocken ist essbar. Allerdings muss man sich die Mühe machen, die äußere Rinde weg zu schälen, der Stil ähnelt im Geschmack und Konsistenz dem Artischockenboden ähnelt.

1 Zitrone abspülen und in Scheiben schneiden. 1 Knoblauchzehe schälen, halbieren. In einem großen Topf etwa 3 l Salzwasser mit Zitrone, Lorbeer, Pfefferkörnern und Knoblauch aufkochen. Artischocke darin zugedeckt 40 Minuten köcheln lassen. Die Artischocken sind gar, wenn sich ein Blatt leicht von der ganzen Frucht abziehen lässt.

Für den Zitronen-Kräuter-Dip: Übrige Zitrone abspülen, die Schale abreiben. Zitrone auspressen. Schale, 2 El Saft, 200 g Schmand, Salz und Pfeffer verrühren. 1 Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Majoran ebenfalls hacken und unterrühren.

Für den Honig-Ingwer-Dip: Ingwer schälen, fein hacken. Mit Honig, 2 El Senf, 1 El Zitronensaft (von der 2. Zitrone) und Sambal oelek verrühren

Artischocken herausnehmen und abtropfen lassen. Zu den Dips essen.

Nun können sie serviert werden. Dip auf den Tisch, ebenso eine Schüssel für die Blätter. Die Blätter abzupfen, mit der abgezapften Seite in den Dip tauchen und mit den Zähnen das weiche Fleisch abziehen. Sobald die Blätter kleiner und lilafarben werden, schneidet man diese und das Stroh waagrecht vom Boden ab und kann zum Schluss den Artischockenboden genießen.