



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

Artischockentorte mit Kohldistel und Distelblüten

Rezept von Jean-Marie Dumaine

- Zutaten für 8 Personen:
- | | | | |
|---------------------|------------------------------------|--|--|
| 4 | Artischocken | – Die Artischocke mit kaltem Wasser sorgfältig spülen. Die Stiele abbrechen und die Blätter eines nach dem anderen entfernen. Die mittleren, kleinen Artischockenblätter ausreißen und das Heu mit einem Löffel herauskratzen. In einer Schüssel Wasser und Zitronensaft mischen und die Artischockenböden sofort hineinlegen. Die Artischockenböden im Siebeinsatz über Dampf je nach Dicke 10-20 Minuten garen. Beiseite stellen. | |
| | Saft von ½ Zitrone | | |
| Kohldistelfüllung: | | | |
| 200 g | Kohldisteln | – Für die Füllung die Kohldisteln in kochendem Wasser unter Zugabe von Natron kurz blanchieren, abtropfen lassen und hacken. Das Blanchierwasser beiseite stellen. Die Kohldisteln zusammen mit allen anderen Zutaten zur Füllung mischen. | |
| 1 Msp. | Natron | | |
| 1 | Lauchzwiebel, fein gehackt | – Für die Artischockenmousse die pürierten Artischockenböden in einem Topf mit Distelöl, Essig, Honig und Agar-Agar mischen und 2 Minuten kochen. Etwas abkühlen lassen und dann die steif geschlagene Sahne unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. | |
| 1 EL | Sojasauce | | |
| 1 EL | Weinessig | | |
| 1 EL | Honig | | |
| 1 TL | Sesam, geröstet | | |
| 1 TL | Distelöl | – Für das Kohldistelgelee die beiseite gestellte Kohldistelbrühe zusammen mit Weißwein, Schalotte und Knoblauch aufkochen, durch ein Sieb in einen Topf gießen und abkühlen lassen. Das Agar-Agar darunter mischen und nochmals 2 Minuten kochen, dann abkühlen lassen. | |
| Artischockenmousse: | | | |
| 2 | Artischockenböden (200 g), püriert | | – Die Toastbrotsscheiben diagonal halbieren und an den äußeren Ecken so abrunden, dass sie genau in die Springform von 24 cm Durchmesser passen. Die Toastbrotsscheiben im heißen Distelöl goldbraun braten. |
| 2 EL | Distelöl | | |
| 1 EL | Weinessig | | |
| 1 TL | Honig | | |
| 2 g | Agar-Agar | | |
| 100 ml | Sahne, steif geschlagen | – Den Boden der Springform mit den Toastbrotsscheiben auslegen, die Kohldistelfüllung darauf verteilen und fest andrücken. Die Artischockenmousse darübergeben und fest werden lassen. Die zwei beiseite gestellten, gegarten Artischockenböden in Scheiben schneiden und die Mousseschicht damit belegen. Das Kohldistelgelee darüber verteilen und mit den Distelblüten bestreuen. Die Torte über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen. Mit Hagebuttensauce (im Vieux Sinzig erhältlich) servieren. | |
| | Pfeffer aus der Mühle, Meersalz | | |
| Kohldistelgelee: | | | |
| 200 ml | Kohldistelbrühe (Blanchierwasser) | | |
| 50 ml | Weißwein | | |
| 1 | Schalotte, klein geschnitten | | |
| 1 | Knoblauchzehe, fein gehackt | | |
| 2 g | Agar-Agar | | |
| | Meersalz | | |
| 8 | Scheiben Toastbrot | | |
| 4 EL | Distelöl | | |
| 16 | Distelblüten | | |