

ARTISCHOCKEN-MUSCHEL-VELOUTÉ

(FÜR 4 PERSONEN)

Die Velouté-Sauce gilt als die erste der fünf grossen «Muttersaucen» der französischen Küche und wurde erstmals im 19. Jahrhundert von Marie-Antoine Carême, dem bedeutendsten Koch seiner Zeit, in seinem populären Kochbuch «Die französische Küche» beschrieben.

ZUTATEN FÜR DIE MUSCHELN

- 1 EL Olivenöl
- 1 kg Miesmuscheln, gewässert und geputzt
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 dl Wasser

ZUBEREITUNG DER MUSCHELN

- Zunächst das Olivenöl in einer grossen Pfanne erhitzen.
- Die Muscheln hinzufügen, mit dem Pfeffer kräftig würzen und mit dem Wasser ablöschen.
- Den Deckel auf den Topf setzen und alles ca. 5 Minuten kräftig erhitzen.
- Ab und zu den Topf rütteln, damit alle Muscheln auf den heissen Boden gelangen und aufgehen können.
- Ein Küchensieb mit einem feuchten Passiertuch auslegen und die Muscheln hineingiessen. Den entstandenen Fond für die Zubereitung der Artischockenvelouté verwenden.
- Das Fleisch der Muscheln auslösen.

ZUTATEN FÜR DIE ARTISCHOCKENVELOUTÉ

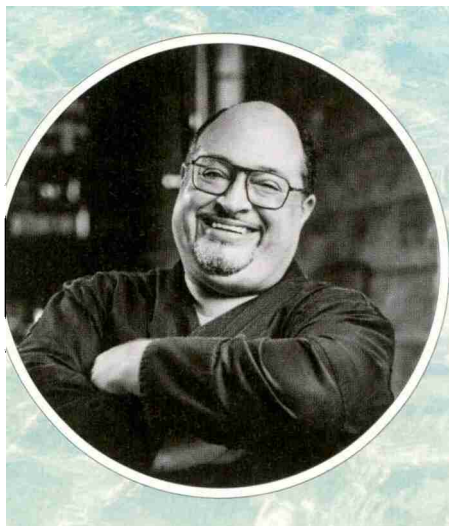
- 4 grüne, mittelgrosse Artischocken
- 1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 2 EL Olivenöl
- 1 Sträusschen Zitronenthymian
- 1 Kafir-Limettenblatt
- 1 Msp. Safran
- 1 dl Sherry
- 2-3 dl Muschelfond
- 6 dl Hühnerbouillon
- 3 dl Rahm
- 1 EL Butter
- 1 EL Zitronenöl
- Salz, Pfeffer und Zucker

ZUBEREITUNG DER ARTISCHOCKENVELOUTÉ

- Die Artischocken von den äusseren harten Blättern befreien und in ca. 1 cm breite Stücke schneiden.
- Die Zwiebel und den Knoblauch in dem Olivenöl

dünsten.

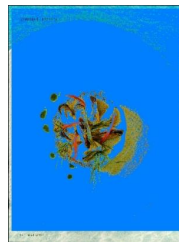
- Nun die Artischockenstücke, den Zitronenthymian, das Limettenblatt und den Safran hinzufügen und kurz mitdünsten.
- Danach mit dem Sherry ablöschen.
- Alles noch einmal gut wenden und mit dem Muschelfond aufgiessen.
- Jetzt die Bouillon dazugeben und alles zugeeckt ca. 20 Minuten garen.
- Anschliessend das Ganze zusammen mit dem Rahm im Mixbecher pürieren und durch ein feines Sieb passieren.
- Die passierte Suppe mit der Butter und dem Zitronenöl aufkochen, abschmecken und mit dem Stabmixer aufschäumen.



Rezept von Antonio Colaiani, Restaurant

«Ristorante Ornellaia», Zürich, Schweiz

Antonio Colaiani ist ein wahrer Meister der italienischen Kochkunst und einer der renommiertesten italienischen Köche der Schweiz. Seit dem Herbst 2020 schwingt er das Zepter im Zürcher Spitzenre-



staurant «Ornellaia». Der in Bern aufgewachsene und mehrfach ausgezeichnete Südtaliener hat eine grosse Fangemeinde und beschreibt seinen Stil als «mediterran-italienisch auf französischer Basis».

ZUTATEN FÜR DIE ARTISCHOCKEN

- 4 Artischocken, Grösse nach Wahl
- 1 EL Salz
- 1 EL Zucker
- 1 KL Ascorbinsäure
- 1 l Wasser

ZUBEREITUNG DER ARTISCHOCKEN

- Zunächst die untersten Blätter (3–4 Reihen) des Kopfes entfernen.
- Mit einem Messer die Artischocke tournieren und das Heu in der Mitte mit einem Pariser Löffel ausstechen.
- Dann das Salz, den Zucker und die Ascorbinsäure in dem Wasser aufkochen.
- Danach die Artischocken zugeben und bis zum gewünschten Biss köcheln lassen.

ZUTATEN FÜR DAS PETERSILIENÖL

- 200 g Petersilie, nur die Blätter
- 100 g Olivenöl extra vergine
- 100 g Sonnenblumenöl

1 Prise Salz

ZUBEREITUNG DES PETERSILIENÖLS

- Alle Zutaten im Thermomix bei 56 °C acht Minuten lang mixen.
- Das Öl durch ein feines Sieb passieren.

FERTIGSTELLUNG

Die Muscheln in ein wenig Velouté erwärmen und in die warmen Artischocken füllen. Nach Belieben etwas Mönchsbarth oder Blattspinat als Socket gebrauchen und die Artischocken daraufstellen. Mit Dill und Chilistreifen ausgarnieren. Die heisse Velouté am Tisch angiessen und geniessen.

FALSTAFF-WEINEMPFEHLUNG

Poggio alle Gazze dell'Ornellaia 2019 Toscana IGT, Ornellaia, Italien

Leuchtendes Strohgelb mit leicht grünen Nuancen. Intensive und ansprechende Nase mit Anklängen von Stachelbeere, frischer Ananas und Aprikose. Saftige Frucht am Gaumen, entfaltet sich mit knackiger Säure, schönes Spiel, vibrierend im Finale.

bindella.ch, CHF 49,-