

Rezept von Fabian Fuchs
Restaurant EquiTable St. Meinrad
Zürich

Artischocken-Salat mit Schafjoghurt-Mousse

Ein Rezept für 4 Personen

Artischocken-Salat

8 kleine Artischocken / 2 dl Weisswein / 5 dl Wasser / 1 dl Zitronensaft / 2 Lorbeerblätter / 1 dl Olivenöl / Salz / weisser Pfeffer aus der Mühle

Die äusseren Blätter der Artischocken bis zum Herz entfernen. Mit allen anderen Zutaten garen. Im Sud erkalten lassen. Abgetropft halbieren. In wenig Olivenöl braten.

Schafmilchjoghurt-Mousse

1,5 dl Vollrahm / 1 1/2 Blatt Gelatine / 3 dl Schafmilchjoghurt

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Ausdrücken. Rahm aufkochen. Gelatine darin auflösen. Zu Schafmilchjoghurt geben. Abschmecken. Aufmixen. In Silikonförmchen abfüllen und 4 Stunden kühl stellen.

Haselnuss-Malto

30 g Bio-Haselnussöl «Fandler» 60 g Maltodextrin / 1 Prise Salz

Zutaten mixen, bis ein Pulver entsteht. Allenfalls etwas Maltodextrin zusätzlich beifügen.

Brunnenkresse

100 g Brunnenkresse / 20 g Haselnussöl / Zitronensaft / Salz

Kresse mit Öl und Zitrone anmachen. Würzen.

Anrichten

3 EL Schafmilchjoghurt / 1 EL Haselnüsse, geröstet

Artischockenhälften leicht lauwarm auf Teller legen. Die Mousse aus ihren Förmchen nehmen, dazubetten. Brunnenkressensalat darüber geben. Mit Haselnuss-Malto, Schafmilchjoghurt-Tropfen und gerösteten Haselnüssen überstreut, auftragen.