



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Carciofi gratinati

Perciatellini laziali ala norma

Tonno alla messinese

Fritelle di arance con fichi d'india

Zutaten:

Zubereitung:

Carciofi gratinati

8 Stk. kleine Artischoken
1 EL Zitronensaft
Salz

75 g Pecorino gerieben
2 EL Semmelbrösel
6 EL Sahne
1 Stk. Knoblauchzehe
Pfeffer
Butter
3 EL Semmelbrösel
3 EL Butter

2 Zweige Oreganon
3 EL Marsala
2 dl Gemüsebouillon
300 g Tomatenpüree
2 Stk, kleine Peperoncini
Weissbrot

Artischocken waschen, Stil entfernen, grosszügig Blätter abschneiden. Einen Topf mit Wasser und Zitronensaft bereit stellen.

Artischocken durch Stil halbieren und sofort in den Topf mit Zitronenwasser legen, damit sie nicht braun werden. Dann Wasser salzen und aufkochen. Die Artischocken zugedeckt 15 - 20 Minuten garen.

Ofen auf 225°C vorheizen. Den Pecorino mit den Semmelbrösel und der Sahne vermischen. Knoblauch schälen und durch die Presse dazudrücken. Mit Pfeffer würzen.

Die Artischocken angiesen und abtropfen lassen. Mit der Käsemischung füllen und in eine bebutterte hitzebeständige Form legen. Mit 3 EL Semmelbrösel gleichmässig bestreuen und Butter in dünnen Scheiben darauf verteilen.

Die Form in den Ofen schieben und die Artischocken etwa 15 Minuten überbacken, bis Butterbrösel leicht gebräunt sind.

Oregano waschen, trockenschütteln, hacken und mit Marsala und in wenig Gemüsebouillon aufgelöstem Tomatenpüree vermischen.

Peperoncini fein hacken und zum Tomatenpüree geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Artischocken heiss servieren und Tomatenpüree angiesen.

Dazu Weissbrot servieren.