Artischocken alla romana

Zutaten:
4 grosse Artischocken
3 EL Peterli, fein gehackt
6 bis 8 Minzenblätter, fein gehackt
1 ½ TL Knoblauch, sehr fein gehackt
8 EL gutes Olivenöl
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Saft von einer halben Zitrone, zum Einreiben der Artischocken nach dem Rüsten

Zubereitung:

Peterli, Knoblauch und Minze in einer Schüssel gut mischen. Salz und Pfeffer hinzufügen. Einen Drittel der Mischung beiseite stellen. Den Rest in die Vertiefungen der Artischocken geben.*
Die Artischocken mit den Stielen nach oben in einen Topf geben, der so hoch ist, dass die Artischocken aufrecht stehend hineinpassen. Die Artischocken aussen mit dem Rest der Kräutermischung einreiben.*

Das ganze Olivenöl und so viel Wasser in den Topf geben, dass die Blätter der Artischocke zu etwa einem Drittel im Wasser stehen.*

Die Pfanne mit dem Deckel gut verschliessen. Schliesst der Deckel nicht perfekt, geben Sie eine angefeuchtete Gaze oder doppelt gefaltetes und ebenfalls angefeuchtetes Haushaltpapier zwischen Deckel und Pfanne.

Die Artischocken dann bei höchstens mittlerer Hitze je nach Grösse der Artischocken 35 bis 44 Minuten lang dünsten. Achtung: Allenfalls zwischendurch ein wenig Wasser nachgiessen. Die Artischocken sind dann gar, wenn man mit einer Gabel mühelos in den dicken Teil zwischen Stiel und Boden stechen kann. Die Artischocken dann aufrecht auf einen Teller stellen. Den Sud noch etwas einköcheln lassen und erst kurz vor dem Servieren auf die lauwarmen oder zimmerwarmen Artischocken geben.

*Im Unterschied zu Marcella Hazan, von der das Rezept stammt, salze ich hier die Artischocke noch etwas nach oder gebe zusätzlich etwas Salz ins Kochwasser.

(Rezept nach Marcella Hazan, «Die klassische italienische Küche», Echtzeit Verlag)

***