

Artischocken und Shrimps in Zitronensauce bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 Prisen Salz, 2 Zitrone, 4 Artischocken, 4 Eigelb, 1 Teelöffel Dijonsenf, 6 Esslöffel Weisswein, 200 ml Olivenöl, schwarzer Pfeffer, 2 Spritzer Worcester-Sauce, 12 Shrimps.

Die Vorbereitungen:

Alle Zutaten übersichtlich zusammenlegen, so dass später alles schnell zur Hand ist. Die Artischocken oben aufschneiden und den Stengel seitlich abschneiden und waschen. Den Fisch waschen und mit Pfeffer und Salz würzen.

Die Zubereitung:

Salzwasser mit dem Saft einer halben Zitrone zum Kochen bringen. Die Artischocken ins kochende Wasser den Herd runterstellen und die Artischocken bei mittlerer Hitze drin lassen. Nach 25 Minuten sind die fertig. Manchmal dauerts auch einen Tick länger. Die Artischocken aus dem Topf nehmen und verkehrtherum abtropfen lassen.

In der Zwischenzeit mit dem Handrührgerät Eigelbe, Senf, und Weisswein glatt rühren. Nach und nach teelöffelweise das Öl darunter geben, so dass eine Creme entsteht.

Die Sauce mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Worcestersauce würzen. In zwei Portionsschalen füllen und bis zum servieren mit Alufolie abdecken.

Ehrlich gesagt: Der Zitronengeschmack war etwas eklig, deswegen habe ich noch ein Eigelb dareingetan und viel viel Weisswein draufgegeben. Dann war die Sauce eigentlich ok.

3 Shrimps dazugeben (vertragen sich gut mit der Sauce)