



# Mousse von der sizilianischen Artischocke

Mit Schweizer Büffelmozzarella, Bündnerfleisch und Linguine di suocera.



## Zutaten

für 4 Personen

- 400 g frische Artischocken
  - 1 Zitrone
  - 1 EL gehackte Zwiebeln
  - 1 kleine Knoblauchzehe
  - 100 ml Weisswein (z. B. Chasselas von Château d'Auvernier)
  - 1 EL gehackte Petersilie
  - 2 Blätter Gelatine
  - 150 ml Vollrahm
- Olivenöl Extra Vergine, Pfeffer, Salz, Linguine di suocera (piemontesisches Knäckebrötchen), Bündnerfleisch, Büffelmozzarella

## Zubereitung

30 Minuten

1. Als erstes die Artischocken reinigen. Das Reinigen der Artischocken beginnt mit dem Abtrennen des Stiels. Die äusseren harten Blätter der Frucht entfernen und die Artischocke unterhalb der Spitze in der Mitte quer durchschneiden. Das im Innern der Frucht befindliche Heu mit einem Löffel auskratzen.
2. Anschließend die gereinigten Artischocken im Zitronenwasser eintauchen. Dies verhindert ein Verfärben der Artischocken.
3. Zum Garen der Artischocken die Zwiebeln mit dem Knoblauch in Olivenöl dünsten.
4. Die in Spalten geschnittenen Artischocken hinzufügen, kurz mitdünsten und im Anschluss mit Weisswein ablöschen.
5. Mit Salz und Pfeffer würzen und bei geringer Hitze und zugedektem Kochtopf weichdünsten. Zum Schluss die frische Petersilie begeben.
6. Die gedünsteten Artischocken mit dem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb streichen. Dabei sollen die Fasern der Artischockenblätter zurückgehalten werden.

7. Die Gelatine in kaltes Wasser einlegen und für 10 Minuten ziehen lassen.
8. In der Zwischenzeit den Vollrahm steif schlagen.
9. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und in einer Pfanne bei geringer Hitze schmelzen.
10. Die gelöste Gelatine mit dem Artischockenpüree vermengen und zuletzt den geschlagenen Vollrahm sanft unterheben.
11. Das fertige Mousse mit Salz und Pfeffer abschmecken und für 2 Stunden kalt stellen.

Servieren Sie das Mousse mit dem Büffelmozzarella, den Linguine di suocera und dem Bündnerfleisch.

## Wissenswertes

*Zitronensaft:* Stattdessen können Sie auch einen Schuss hellen Essig verwenden.

*Artischocken reinigen:* Sie haben Zweifel? kein Problem! Schauen Sie doch kurz auf YouTube und im Nu wissen Sie wie es geht.

*Petersilie am Ende begeben:* Dabei entfaltet sich ihr volles Aroma und zudem wird ihre intensiv grüne Farbe beibehalten.

*Vollrahm steif schlagen:* Vollrahm muss cremig steif geschlagen werden. Wird er zu lang geschlagen, erhält er eine bröselige Konsistenz sowie einen buttrigen Geschmack.



## Das Beste von Preisig. Neu auch auf Rezept.

Wenn die Liebe durch den Magen gehen will, nimmt sie oft den Weg über besondere Rezepte. Unser Mitarbeiter Stefan Klettenhammer, gelernter Koch und Biotechnologe, entwirft sie. Und Sie ernten das Lob. Alles, was es dazu braucht, bekommen Sie bei uns. Und weitere Rezepte auf [kaeseundwein.ch](http://kaeseundwein.ch).