

## Schmeckt perfekt



Rezept von Lisl Wagner-Bacher

### Weißes Paradeisermus im Glas mit Artischocken

40 Minuten (ohne Stehzeiten)/aufwendig



#### Zutaten

8 kleine Artischocken, frisches Basilikum, 2 Zehen Knoblauch, 100 g Fenchel, 1 Paradeiser (geschnitten), 2 Schalotten, Olivenöl, frischer Thymian, Sherry-Essig, 4 Paradeiser für das Concassée, Salz, Pfeffer, Zitrone.

Für das Paradeisermus: 8 Paradeiser (geschält), 1/4 l Paradeisersaft (aus den passierten und abgehängenen Paradeiser), 3 Blätter Gelatine, Sherry-Essig, Salz, Pfeffer, 75 g leicht geschlagenes Obers.

Zum Anrichten: 2 Scheiben Toastbrot für Croûtons, Butter, 1 Artischocke, Erdnussöl zum Frittieren.

#### Zubereitung

Für das Paradeisermus die Paradeiser grob schneiden, den Strunk herausschneiden und sehr gut mit Salz, Pfeffer und Sherry-Essig würzen. Im Mixer kurz anmixen und in ein Etamin-Tuch (oder ein sehr feines Sieb) leeren. Das Tuch über einer Schüssel abtropfen lassen (am besten über Nacht).

Die Gelatine in Wasser einweichen, dann ausdrücken. Den klaren Paradeisersaft in einem Schneekessel über Wasserdampf erwärmen und die Gelatine einrühren. Am besten mit einem Handmixer oder Schneebesen über Wasserdampf aufschlagen, danach auf einer Schüssel mit Eis kalt schlagen. Das leicht geschlagene Obers unterheben. Paradeisermus abschmecken. In Gläser füllen und einige Stunden kühlen.

Für den Gemüsesud Knoblauch, Fenchel, Paradeiser, Schalotten, Thymian und Olivenöl in Salzwasser aufkochen. Von den Artischocken die äußeren Blätter entfernen und zuputzen. Den innen liegenden Bart (auch Heu genannt) am besten mit einem Kugel-Ausstecher entfernen. Die Artischocken in Zitronenwasser legen, damit sie nicht braun werden. Im Gemüsesud bei milder Hitze bissfest kochen. Danach vierteln und mit frisch geschnittenem Basilikum, Salz und Olivenöl marinieren.

Das Toastbrot in Rauten schneiden und in Butter knusprig backen. Eine Artischocke dünn hobeln und in Erdnussöl frittieren.

Für das Paradeiser-Concassée die Paradeiser kreuzweise einschneiden und kurz in kochendes Wasser legen. In Eiswasser abschrecken, schälen, Kerne entfernen und in Würfel schneiden. Mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und Essig marinieren.

Paradeisermus mit dem Concassée abdecken und mit Artischocken servieren. Mit knusprigen Croûtons und knusprigen Artischocken dekorieren.