

Johann Lafer | Artischocken-Salat mit Maishähnchenbrust und weißer Tomaten-Vinaigrette

Zutaten für 4 Personen:

- 8 Artischocken, jung
- 1 Zitrone, unbehandelt
- 4 EL Olivenöl
- 3 Schalotten
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Maishähnchenbrüste, ohne Haut und Knochen
- 2 EL Sweet-Chili-Sauce
- 5 EL Balsamico, weiß
- 2 EL Olivenöl con Limone
- 6 Tomaten, sehr reif
- 10 Cocktailtomaten
- 50 g Walnusskerne
- 4 Zweige Basilikum
- 1,5 EL Zucker
- Salz
- Weißer Pfeffer

Zubereitung:

Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Die Artischocken putzen. Dafür die harten grünen Blätter entfernen, Spitzen abschneiden, Stiel entfernen und das Stroh mit einem Löffel auskratzen. Artischocken halbieren. Die Zitrone pressen und die Artischocken mit dem Zitronensaft einreiben.

Jeweils 1 Schalotte und Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Die Artischocken in 2 EL heißem Olivenöl anbraten. Schalotten- und Knoblauchwürfel zugeben und bei milder Hitze weich garen.

Maishähnchenbrüste im restlichen Olivenöl anbraten. Walnüsse und Sweet-Chili-Sauce zugeben. Maishähnchenbrüste mit der Pfanne in den Backofen schieben und circa 15 bis 20 Minuten garen.

Für die weiße Vinaigrette 6 Tomaten waschen, Stielansatz entfernen und vierteln. 2 Zweige Basilikum zupfen. Die Tomaten mit 1 Knoblauchzehe, Basilikum, 1 EL Zucker, 3 EL weißem Balsamico, Salz und Pfeffer in einem Glasmixer kurz pürieren. Die Masse in ein Sieb mit einem Passiertuch geben und den klaren Tomatenfond auffangen.

Cocktailtomaten vierteln. Jeweils 2 Knoblauchzehen und Schalotten schälen und fein würfeln. Tomaten, Schalotten und Knoblauch in eine Schüssel geben, den abgetropften Tomatenfond zugießen und alles miteinander vermischen. Mit Salz, Pfeffer und 1/2 EL Zucker sowie mit 2 EL weißem Balsamico kräftig abschmecken. 2 EL Olivenöl con Limone unterrühren.

2 Zweige Basilikum zupfen, in Streifen schneiden und zuletzt zugeben.

Artischocken auf eine Platte geben, Maishähnchen in Tranchen schneiden, auf den Artischocken verteilen und mit der Vinaigrette großzügig bedecken.

Rezept: Johann Lafer

Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 10.11.2007

Prominente Gäste: Jenny Elvers & Wayne Carpendale