

Frittierte Artischocken mit Limettenmayonnaise

2-6 frische Artischocken
Pflanzenöl zum Frittieren

Für die Mayonnaise:

3 Eidotter
2 Limetten
Salz
Pfeffer

Zum Einlegen:

2-3 Zitronen



Die äußeren Blätter der Artischocken entfernen. Die Blätter sollten sehr großzügig entfernt werden. Den Stiel entfernen und den oberen Teil der Blätter abschneiden. Die Artischocken mit einem Gemüsemesser zuputzen.

Damit die Artischocken sich nicht braun verfärben, in eine Schüssel mit Zitronenwasser einlegen. Dazu 2-3 Zitronen in eine Schüssel pressen und mit Wasser auffüllen.

Danach Eidotter, Limettensaft, Salz und Pfeffer in einem hohen Gefäß mixen. Nach und nach das Olivenöl hinzugeben, bis eine sämige Masse entsteht. Mit etwas geriebener Limettenschale abschmecken und bei Bedarf noch Salz und Pfeffer hinzugeben.

In einem Topf Sonnenblumenöl erhitzen (Vorsicht: Das Öl sollte nicht zu heiß sein, da die Blätter sonst zu schnell dunkel werden). Die Artischocken aus dem Zitronenwasser nehmen und gut abtropfen lassen. Danach die Artischocken mit Salz und Pfeffer würzen und 5 bis 7 Minuten im heißen Öl frittieren. Auf einer Küchenrolle können sie noch einmal abtropfen.

Die frittierten Artischocken noch heiß mit Limettenmayonnaise anrichten und etwas Limettenschale darüber reiben.