

Artischocken mit Butter-Sose. Artichauts à la sauce blanche.

Von drei oder mehr schönen Artischocken wird der Stängel und die untersten Blätter abgeschnitten, die Böden behutsam geschält und, so wie einer geschält ist, gleich mit Citronsaft gerieben und in frisches Wasser geworfen; nachher in kochendes, gesalzenes Wasser gethan und gekocht bis sie ziemlich weich sind, nämlich bis daß sich ihre Samenfäden lösen; sie werden unterdessen manchmal mit der Messerspitze, mit welcher man in die Böden sticht, untersucht, und nachdem sie weich genug scheinen, mit dem Schaumlöffel heraus gehoben und in kaltes Wasser gelegt; nach einigem Auskühlen werden einige der kleinsten Blätter aus der Mitte heraus gezogen und mit einem Löffelstiel die Samenfäden behutsam heraus gemacht; darauf werden sie wieder in kochendes, gesalzenes Wasser gethan, Eiesgroß frische Butter dazu gefügt, mit einem runden, mit Butter bestrichenem Papier bedeckt, angekocht und ein klein Weilchen ganz langsam fortgekocht; sie dürfen ja nicht zu weich werden, um daß sie nicht zerfallen; beim Anrichten werden sie mit dem Schaumlöffel heraus gehoben und auf ein Tuch zum Abtropfen gestürzt, nachher auf die Schüssel gesetzt und eine Buttersose in ihre Höhlung gegossen oder zur Seite gegeben.

Ebenso kann eine Holländische Buttersose dazu gegeben werden.

Artischocken mit grünen Erbsen. Artichauts aux petits pois.

Die Artischocken werden wie vorgehend bereitet und die kleinen Blätter ziemlich heraus genommen, um ihnen eine größere Oeffnung zu geben; bei dem Anrichten werden die Artischocken mit grünen Erbsen gefüllt und so auf die Schüssel gesetzt. Ueberdieses kann man auch auf die Schüssel etwas grüne Erbsen geben und die Artischocken darauf setzen.

Artischocken italienisch. Artichauts à l'Italienne.

Die Artischocken werden in gleichgroße Vierteln oder Sechsteln geschnitten, die Blätter eingestuft, der Bart heraus geschnitten, die Böden geschält, mit Citronsaft gerieben, in frisches Wasser geworfen und gewaschen; dann ein Kasserol mit ein wenig Butter ausgestrichen, die Artischocken darein gelegt, ein Citronsaft darüber gedrückt, gesalzen, ein Glas weißer Wein und ein wenig Fleischbrühe darauf gegossen, angekocht und weich gedämpft. Bei dem Anrichten werden sie abgegossen und auf einer Serviette abgetrocknet, zierlich auf die Schüssel gelegt und eine weiße Italiensche Sose darüber gegossen.