**Artischocken**



* Artischocken sind Feingemüse 🡪 Heilpflanze
* hat eine appetitanregende, cholesterinsenkende und verdauungsfördernde Wirkung
* Herkunft: Nordafrika, Mittelmeergebiet
* Artischocken werden heute in südeuropäischen Ländern sowie Kalifornien angebaut.
* **Zubereitungsarten:**

gekocht (kalt oder warm)

gefüllt (warm)

* **Anrichtsarten:**
	+ - Kalte Aritschocken: Glasplatte auf Unterplatte mit papierserviette oder Platte mit Stoffserviette
		- Warme Artischocken: Porzellan- Metall oder Gemüseplatte mit Stoffserviette. Platemaster . Man isst mit Fleischmesser und Fleischgabel.
* **Beilagen und Getränke:**
	+ - Kalte Artischocken: Sauce vinaigrette oder Sauce aioli
		- Warme Artischocken: Sauce hollandaise oder zerlassene Butter
		- Leichte trockene Weißweine



* **Serviceart:**
	+ - Einstellen
		- Anrichten
* **Geschmack:** mild, leicht, bitterig

**Artischocken mit Sauce hollandaise**