**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

[](http://www.flickr.com/photos/lamiacucina/2521469968/)

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

**Artischocken mit Sauce hollandaise**