

Gegrilltes Schweine-Herz mit Artischocke

Das Herz ist ein kräftiger Muskel. Es ist zwar eine Innereie, aber es ist wie Filet- oder Rumpsteak Muskelfleisch.

Es ist zwar sehr kräftig, wird aber beim Zubereiten nicht zäh. Sondern man kann es auch medium zubereiten. Nur ist es eben ein sehr kräftiges Muskelfleisch und man hat dabei einiges zu kauen. Aber es ist sehr lecker.

Hier grille ich es in der Grill-Pfanne und gare es danach noch kurz im Backofen.

Ich bereite die Artischocken einfach nur in kochendem Wasser zu.

Für diejenigen, die nicht wissen, wie oder was man an der Artischocke isst. Natürlich auf keinen Fall die Blätter, diese sind viel zu spröde und hart. Nein, man zupft die Blätter einzeln ab und isst den Blattstrunk, den dieser ist fleischig. Und schließlich isst man nach dem Abzupfen noch das Innere, also das Herz der Artischocke, denn dieses ist die eigentliche Spezialität.

[amd-zlrecipe-recipe:1008]