

Ein ursprünglich marokkanisches Rezept, das in verschiedenen Mittelmeerländern zubereitet wird.

Limoni in salamoia

Eingelegte Salzzitronen

Das Schwierigste ist eigentlich, ein gut verschliessbares grosses Glas zu finden, in dem mehr als eine Zitrone Platz findet!

Für 6 Zitronen

Das Glas und den Deckel sterilisieren, das heisst im Wasser aufkochen und auf ein sauberes Küchentuch stellen.

1 Liter Wasser
und

500 g Zucker
zusammen aufkochen, bis der Zucker geschmolzen ist. Abkühlen lassen.

110 g Salz

110 g Zucker
in einem Schüsselchen mischen.

6 Bio-Zitronen gut waschen und trocknen.

Die Zitronen aufrechtstellen und von oben kreuzweise einschneiden. Sie sollen fast längs geviertelt sein, aber auf dem Boden noch zusammenhalten. Die Viertel sorgfältig etwas auseinanderdrücken, eine grosszügige Prise von der Salzzuckermischung einfüllen und die Zitronenviertel wieder zusammendrücken. Die gefüllten Zitronen aufrecht und möglichst eng ins Glas einfüllen, es können auch zwei Lagen übereinander sein. Den Rest der Salz-Zuckermischung über die Zitronen streuen.

Das abgekühlte Zuckerwasser darübergiessen, bis das Glas randvoll ist. Falls Sie etwas zur Hand haben, um die Zitronen zu beschweren, damit sie nicht aufsteigen, sondern brav in der Flüssigkeit bleiben, so wäre das gut. Das Glas gut verschliessen und an einem dunklen, kühlen Ort ca. 2 Monate reifen lassen.

Dieses Rezept ist aus dem Buch von Alain Ducasse «Nature II» und hat mich neugierig gemacht, da es auch Zucker enthält. Ich hatte vor einigen Jahren schon Zitronen eingelegt, jedoch nur mit Salz. Diese schmeckten mir nicht und gammelten im Kühlschrank vor sich hin, was offenbar vielen westeuropäischen Köchinnen passiert...

So haben wir es nochmals mit dem obenstehenden Rezept probiert. Dieses hat uns rundum begeistert. Und wir haben damit ein schönes Kaninchenrezept entwickelt (inspiriert von einem Ducasse-Rezept für Lammtajine im gleichen Buch). Viele Informationen und andere Rezeptideen finden Sie auf www.salzzitronen.com/



TIPP

Legen Sie die Zitronen in den ersten Monaten des Jahres ein. Dann ist einerseits Hochsaison für frische Zitronen und andererseits haben Sie sie zur Hand für sommerliche Gerichte! Immer beides verwenden: Fruchtfleisch und Schale, allenfalls nicht für das gleiche Gericht.