

### Salz-Zitronen

Herbe Dinger! Halten  
sich locker zwei Monate.  
Rezept > S. 106

# TOTAL VERSAUERT

**Wir lieben Experimente! Heute aus der Welt der Zitronen: Mehr als 600 Sorten gibt es, in verschiedensten Formen, Größen und Geschmacksnuancen. Die sieben schmackhaftesten haben wir zu sauren Superrezepten gerührt. Treten Sie ein ins BEEF!-Labor ...**

*Fotos: JAN-PETER WESTERMANN Rezepte & Foodstyling: PIO Styling: KATRIN HEINATZ*



## Salz-Zitronen > S. 104

### FÜR 1 GROSSES GLAS À 4 L INHALT

8 unbehandelte Zitronen (vorzugsweise kleine „Amalfi“-Zitronen), 180 g mittel-feines Meersalz, 2 EL schwarzer Pfeffer (etwa langer Pfeffer), 4 Lorbeerblätter, 4 grüne Kardamomkapseln, 2 Zimtstangen, 200 ml Zitronensaft, 100 ml Olivenöl

1. Die Zitronen heiß abwaschen, trocken reiben. Die Enden abschneiden. Zitronen mit kaltem Wasser bedeckt 3 Tage ziehen lassen, dabei täglich einmal das Wasser wechseln.
2. Zitronen abtropfen lassen, dann die Früchte längs in regelmäßigen Abständen ca. 4-mal tief ein-, aber nicht durchschneiden. Jeweils etwa einen halben Teelöffel Salz in jeden Schnitt geben (insgesamt ca. 80 g). Früchte und Gewürze in ein großes, mit kochendem Wasser abgespültes Gefäß (ca. 4 l Inhalt) geben.
3. Zitronensaft, 100 g Salz und ungefähr 2,5 l Wasser aufkochen und über die Zitronen geben. Das Olivenöl vorsichtig daraufgießen. Das Glas fest verschließen. Zitronen 4–6 Wochen ziehen lassen. Kühl, dunkel und mit Flüssigkeit bedeckt etwa 2 Monate haltbar.

*Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten  
(plus 3 Tage Vorbereitung)  
Marinierzeit: ca. 6 Wochen*

**TIPP** Die Schale eingelegter Zitronen wird im Mittleren Osten gehackt für Couscous, für Tajine (Gerichte aus dem nordafrikanischen Schmorgefäß) sowie für Rezepte mit Fisch, Lamm oder Huhn verwendet.

## Lemoncurd > S. 107

### FÜR 3 GLÄSER À CA. 400 G

200 g Butter, 12 Eigelbe, 10 unbehandelte Zitronen (zum Beispiel kleine „Amalfi“-Zitronen), 500 g Zucker

1. Die Butter schmelzen und in einer großen Schlagschüssel mit den Eigelben verrühren. Die Zitronen heiß abwaschen, trocken reiben. Von zwei Zitronen mithilfe eines Sparschälers die Schale sehr dünn abschneiden. Alle Früchte auspresen. 400 ml Saft abmessen.
2. Zitronenschale und Zitronensaft mit dem Zucker aufkochen. Unter Rühren zur Butter-Eigelb-Mischung geben. Alles über einem heißen, nicht kochenden Wasserbad (ca. 95 Grad) unter Rühren erhitzen, bis die Masse anfängt, dicklich zu werden (ca. 80 Grad). Masse durch ein feines Sieb passieren und sofort randvoll in sterilisierte Gläser füllen. Fest verschließen, auskühlen lassen. Geschlossen, kühl und dunkel gelagert ca. 4 Wochen haltbar.

*Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten  
(plus Abkühlzeit)*

**TIPP** Lemoncurd schmeckt klasse auf getoastetem Brot, eignet sich aber auch als Füllung für Mürbeteig-Torteletts – am besten unter einer Baiser-Haube!

## Zitronen-Chutney mit Curry > links

### FÜR CA. 2 GLÄSER À 400 ML INHALT

18 unbehandelte Zitronen (etwa die gefurchten „Canaliculata“), 25 g Meersalz Curry: 2 TL Koriandersamen, 1 TL Kreuzkümmel (Cumin), 1 TL Senfsamen, je 1 Gewürznelke und Kardamomkapsel, 1 TL Kurkuma, ¼ TL gemahlener Zimt, 200 g weiße Zwiebeln, 40 g frischer Ingwer, 60 g Korinthen, 300 g brauner Zucker

1. Die Zitronen heiß waschen, trocken reiben. Von 8 Zitronen die Schale mithilfe eines Sparschälers sehr dünn schälen, in feine Streifen schneiden und mit dem Salz in eine Schüssel geben. Bei Zimmertemperatur abgedeckt über Nacht durchziehen lassen.
2. Am folgenden Tag alle Zitronen mit einem scharfen Messer dick schälen, sodass die weiße Haut mit entfernt wird. Filets zwischen den Trennhäuten heraus-schneiden. Zitronenfilets zugedeckt kühl stellen. Trennhäute sorgfältig auspresen, Saft auffangen. 300 ml Saft abmessen.
3. Koriander, Kreuzkümmel und Senfsamen in einer Pfanne ohne Fett rösten, dann mit Gewürznelke, Kardamomsamen und Kurkuma in einem Mörser zerstoßen. Zwiebeln abziehen und in Spalten schneiden. Ingwer schälen und fein würfeln.
4. Den Zitronenschalen-Salz-Ansatz vom Vortag mit Zitronensaft, Zwiebeln, Ingwer, Korinthen und Zucker in einem Topf mischen, unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze sämig einkochen.
5. Die Currymischung und Zitronenfilets zugeben, weitere 5 Minuten köcheln lassen. Das Chutney randvoll in sterilisierte Gläser füllen, fest verschließen und auf die Deckel stellen. So auskühlen lassen und danach 1–2 Wochen durchziehen lassen. Geschlossen, dunkel und kühl ca. 1 Jahr lagerfähig.

*Zubereitungszeit: ca. 1½ Stunden  
(plus 1 Nacht Durchziehzeit)  
Durchziehzeit: 1–2 Wochen*

**TIPP** Das Chutney passt perfekt zu Grillfleisch und zum Dippen mit Brot.

## Lemoncurd

Im Erlenmeyerkolben frisch auf den Tisch  
Rezept > S. 106



## Zitronenöl mit Chili > unten

### FÜR 1 FLASCHE À 500 ML INHALT

1 rote Chilischote (etwa „Habanero“), 1 unbehandelte Zitrone (etwa „Amalfi“-Zitrone), 200 ml mild-fruchtiges Olivenöl

1. Die Chilischote halbieren und entkernen. Die Zitrone heiß abwaschen, trocken reiben und die Schale sehr dünn abschneiden. Chili, Zitronenschale und Olivenöl in einen Sahneseiphon geben. Siphon verschließen. Die Öl-Mischung mit einer Stickstoffkapsel aufschäumen.

2. Dann das Gas vollständig entweichen lassen, indem man den Siphon aufrecht, leicht schräg über eine Schüssel hält und den Druckhebel betätigt. Den Siphon dabei zwischendurch öfter schütteln. Aromatisiertes Öl in eine Flasche umfüllen und möglichst rasch verwenden.

*Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten*

**TIPP** Das Öl eignet sich zum Aromatisieren von Salaten, Beträufeln von Grillfleisch, Grillfisch und Grillgemüse oder auch zum Anbraten (aber nicht zu scharf).



## Zitronen-Rosmarin-Gelee mit Gin > rechts

### FÜR CA. 4 GLÄSER À 400 ML INHALT

12 unbehandelte Zitronen oder 30 große Limquats (Kreuzung aus Limette und Kumquat; besonders aromatisch und saftig) oder „Citrus meyeri“ (Kreuzung aus Zitrone und Orange; saftig und voll-aromatisch), 4 etwa 5 cm lange Rosmarinspitzen, 1 kg Gelierzucker, 100 ml Gin

1. Zuerst 5 Zitronen heiß abwaschen, trocken reiben. Die Schale dünn abschälen und in sehr feine Streifen schneiden.

2. Alle Zitronen auspressen, 650 ml Saft abmessen. Saft, Zitronenstreifen, Rosmarin und Gelierzucker in einem großen Topf mischen. Unter Rühren aufkochen, dann 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Gin einrühren und nochmals kurz aufkochen. Das Gelee sofort randvoll in sterilisierte Gläser füllen, fest verschließen und auf die Deckel stellen. Auskühlen lassen. Vor dem Öffnen mindestens 5 Tage gelieren und gut durchziehen lassen. Geschlossen, dunkel und kühl ca. 1 Jahr lagerfähig.

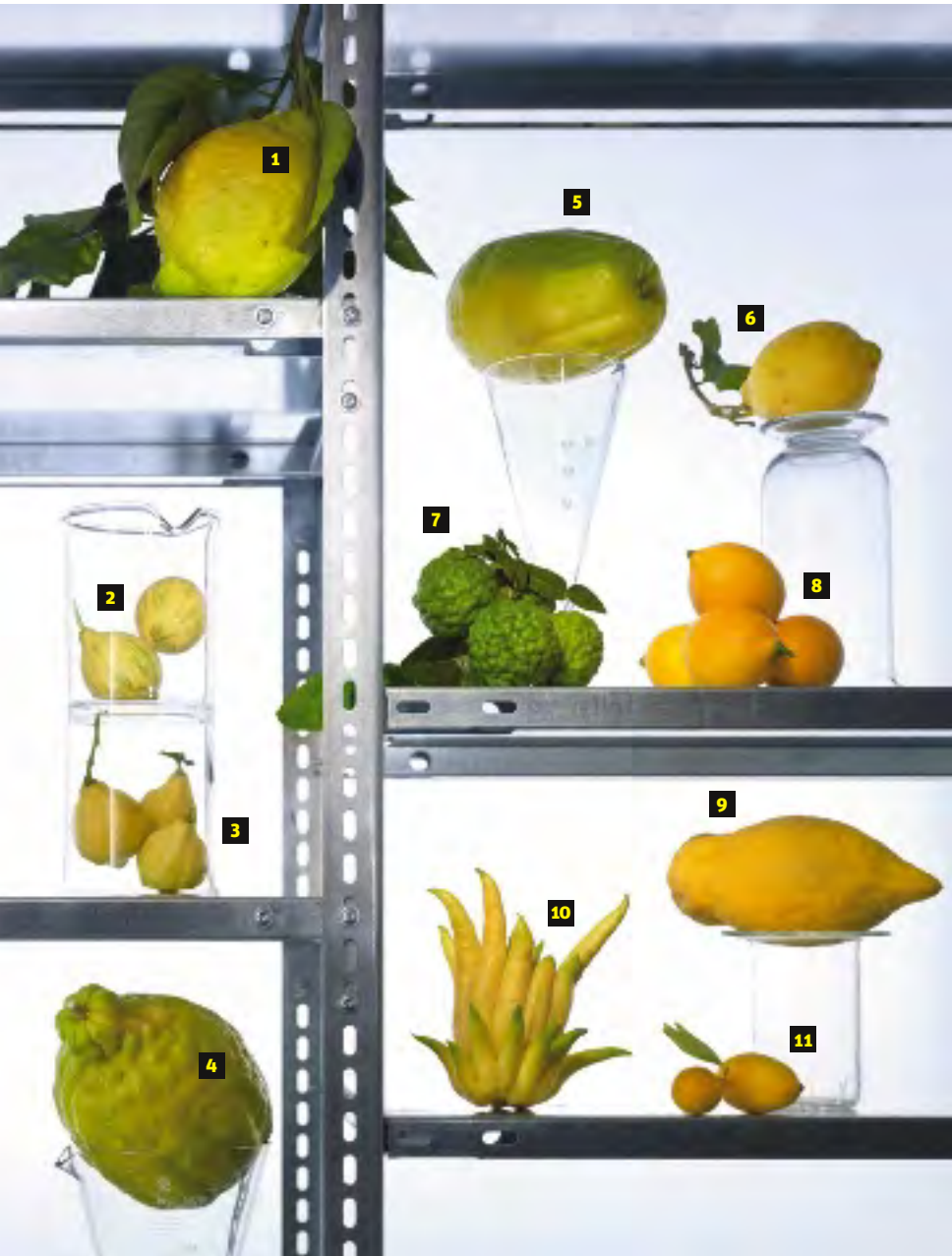
*Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten (ohne Gelierzeit)*

**TIPP** Vor dem Abfüllen 1 TL Gelee auf einen kalten Teller geben, schräg halten. Wird das Gelee beim Herablaufen fest, ist die Mischung genügend gekocht. Bleibt sie flüssig, noch einige Minuten sprudelnd weiterkochen.



Rezept-Download auf [www.beef.de/rezepte](http://www.beef.de/rezepte)





## NOCH MEHR SAUERREIEN

Ob faustgroß oder klein wie ein Kickerball, ob megasauer oder fruchtig – Zitrone ist nicht gleich Zitrone. Zeit für eine Vorstellungsrunde! Elf Sorten, die Sie kennen sollten

### 1 CITRUS LIMON AMALPHITANUM

Die „Amalfi“-Zitrone wächst an der Steilküste südlich von Neapel. Mit rund 10 Zentimeter Durchmesser ist sie die größte aller Speisezitronen. Sie schmeckt sauer, fruchtig und frisch.

### 2 CITRUS LIMON FOLIIS VARIEGATIS

Noch in der Wachstumsphase hat diese Zitrone eine in Längsrichtung grün-gelb gestreifte Fruchtschale, die später gelb wird. Verwendung: wie normale Zitronen.

### 3 CITRUS LIMON CANALICULATA

Die gefurchte Zitrone ist eine historische Speisezitronensorte und in der Toskana seit

dem 17. Jahrhundert bekannt. Wegen ihrer dicken Schale ist sie nicht sehr ergiebig – dafür sieht sie drollig aus.

### 4 CITRUS MEDICA MAXIMA

Die Riesenzedratzitrone (gehört nicht zu den Speisezitronen) wird bis zu 26 cm lang und bis zu 2 Kilo schwer. Größere Zitrusfrüchte gibt es nicht. Essbar ist auch der weiße Teil der dicken Schale, er schmeckt fruchtig-süß.

### 5 CITRUS MEDICA ETROG

Die hebräische gelbgrüne Zedratzitrone kommt aus der Region Israel/Palästina und ist oft etwas krumm. Sie ist ein wichtiges

## Unbehandelt heißt nicht ungespritzt

„Unbehandelte“ Zitronen kamen nicht mit Chemikalien in Kontakt? Schon mal falsch. „Unbehandelt“ heißt nur, dass die Zitrone nicht gewachst und nach der Ernte nicht mit Chemikalien eingenebelt wurde. Gewachste Zitronen halten länger, taugen aber nur zum Auspressen; der Trick, sie kurz in kochendes Wasser zu halten und abzubürsten, funktioniert nicht, denn das Wachs sitzt tief in den Poren fest und bleibt da auch! Bio-Zitronen sind meist komplett chemiefrei, worauf man sich in der Regel auch verlassen kann. Trotzdem: auch Bio-Ware besser stets unter heißem Wasser abspülen!

Symbol des jüdischen Laubhüttenfestes – nach dem babylonischen Talmud der Paradiesapfel, von dem Adam abbiss. Im Volksglauben beißen Schwangere die Spitze ab, weil dies die Geburtsschmerzen lindern soll.

### 6 CITRUS LIMON FIORE

Die „Blumige“ ist eine Speisezitrone aus Sizilien und hat eine dünne Schale mit viel saurem Saft darunter. Wenn ihre Schale orangefarben geworden ist, ist sie reif.

### 7 CITRUS HYSTRIX

Die Kaffir-Limette ist klein und eher saftarm. Ihre pikant-zitronigen Blätter lassen sich wie Lorbeerblätter sehr gut in Soßen und Suppen mitkochen.

### 8 CITRUS MEYERI

Die „Meyer“-Zitrone ist wohl die saftigste aller Speisezitronen. Der Pflanzenforscher Frank N. Meyer entdeckte sie 1908 bei Peking und brachte sie – wie 2500 weitere Pflanzenarten – in die USA. Fleisch und Schale sind manchmal orangefarben, deswegen wird sie auch „rote Zitrone“ genannt.

### 9 CITRUS LIMONIMEDICA PIRETTO

Die „Piretto“-Zitrone ist eine Zedratzitrone mit länglicher Form. Diese Sorten sind gut zum Kandieren geeignet. Früher wurde aus der Schale dieser Früchte Zitronat hergestellt.

### 10 CITRUS MEDICA SARCODACTYLIS

Die gefingerte Zedratzitrone ist vermutlich die erste Zitronensorte überhaupt. Japaner und Chinesen hängen „Buddhas Hand“ als Raumerfrischer in ihre Häuser, zum Kochen taugen vor allem die Zesten.

### 11 CITRUS FLORIDANA

Die Limquat ist eine Kreuzung aus Limette und Kumquat. Sie ist besonders bekömmlich, schmeckt leicht säuerlich und frisch. Sie wird mit Schale gegessen.

Die hier gezeigten Zitronensorten und mehr als 200 weitere gibt es unter [www.zitrusgarten.com](http://www.zitrusgarten.com) – alle Sorten in Bio-Qualität, Speisezitronen ganzjährig, andere wie Zedrats oder Limetten nach Saison. Die Früchte werden auf Bestellung geerntet, der Versand kostet ab 10 Euro.