

# Der Herr der Zitrusfrüchte

Sie haben Finger, Runzeln und dralle Formen, kommen aus allen Teilen der Welt und sind in Kärnten versammelt: die süßsauen Schätze von Zitronenbauer Michael Ceron. **VON BIRGIT PICHLER**



**S**o muss eine Limquat sich anfühlen, sagt Michael Ceron. Ihre Schale ist so weich wie ein Gummiball. Noch mehr Besonderheiten? Die zitronengelbe Frucht ist eine Kreuzung aus Limette und Kumquat, schmeckt erstaunlich süß, wird samt der Schale gegessen – und stammt aus Kärnten.



Seit rund 15 Jahren widmet sich Michael Ceron nun den Zitrusfrüchten – in etwa 240 teils seltene Sorten hat er zusammengetragen – Stück um Stück, wie sein Wissen zur Aufzucht und Pflege. In seinem Reich in Faak am See zieht er etwa saftige Meyer-Zitronen, Kaffirlimetten, Pomelos, Orangen und Finger-Zedratzitronen

wie Buddhas Hand (Foto links). Sein „Zitrusgarten“ ist die größte (private) Zitrusfrüchtesammlung in Österreich. Rund 600 Esszitrone gibt es insgesamt – „und 300 schmecken unterschiedlich“, erklärt der gelernte Gärtner und zertifizierte Großbaumpfleger. Weil für all die Züchtungen im „Zitrusgarten“ zu wenig Platz ist, hat Ceron sein Geschäft auf die Toskana ausgeweitet und pendelt zwischen Italien und Österreich.

Acht Marmeladen hat man mittlerweile im Sortiment – von der süßen Mandarinen- bis zur aromatischen Bergamottmarmelade, deren Duftstoffe auch das Kölnischwasser bereichern. Neu ist der Bio-Zitroneneistee. Haus-eigene Bienen kümmern sich um die Bestäubung der Pflanzen und sammeln Zitrusblütenhonig. **Der Zitrusgarten:** Blumenweg 3, Faak am See, Eintritt: 5 Euro, Vortrag mit Verkostung: 17 Euro, Tel. (0 4254) 2234, zitrusgarten.com

## SÜSS-SAUER: LEMON TARTE MIT BAISERHAUBE

### Zutaten für 1 Kuchenform (26 cm):

- Mübteig: 150 g glattes Weizenmehl, 50 g Speisestärke, 50 g Staubzucker, Salz, 100 g kalte Butter, 1 Eigelb, 2 EL kaltes Wasser, Butter und Mehl für die Form.
- Belag: 350 g Crème fraîche, 4 Eier, 3 Eigelb, je 100 ml frisch gepresster Zitronen- und Orangensaft, 65 ml Schlagobers, 120 g Staubzucker, fein geriebene Schale einer Bio-Zitronen, 1 Prise Salz.
- 3 Eiweiß, 3 EL Staubzucker

### Zubereitung:

- Mehl, Stärke, Zucker und Salz auf die Arbeitsfläche sieben, kalte Butter durch die grobe Seite einer Küchenreibe drücken, Eigelb und Wasser hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Teig ausrollen und in eine Tarteform legen, andrücken. Überschüssige Teigränder abschneiden, den Boden 1 Std. tiefkühlen.
- Dann mit einer Gabel mehrmals einstechen, leicht bemehlen, mit Alufolie bedecken und im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen 25 Min. vorbacken. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen. Temperatur auf 120 Grad reduzieren.
- Alle Zutaten für den Belag verrühren und auf dem Teigboden verteilen, glatt streichen und 50–60 Min. fertigbacken, vollständig auskühlen lassen.
- Für die Baiserhaube das Eiweiß schaumig schlagen, Zucker löffelweise zufügen. Eischnee mit einem Spritzbeutel auf die Tarte spritzen und mit einem Küchenbunsenbrenner abflämmen. Mit Staubzucker bestreuen.



### BUCHTIPP

**Erfrischend!** Das neueste Werk des heimischen Erfolgsduos Gabi Halper (Rezepte/Foodstyling) und Luzia Ellert (Fotografie) steckt voller ungewöhnlicher Rezepte rund um das Thema Zitrus. Von der Aromagebung (Zitronengespickter Branzino) bis zum „konservierten Süden“ (Gewürzsirup). „Citrus“: Collection Rolf Heyne, 190 Seiten, 17,40 Euro.

