

# SALZZITRONEN



## 4 Bio-Zitronen

- 5 EL Zucker
- 7 EL Salz
- 1 TL Koriander
- 1 TL Kurkuma
- 1 Nelke
- 1 Zimtstange
- 2 Lorbeerblätter
- 2–3 Safranfäden

Zitronen 10–15 Minuten in Wasser kochen und in kaltem Wasser (am besten mit Eiswürfeln) abschrecken. Das Kochwasser aufbewahren.

Zitronen 4–5 Mal der Länge nach einschneiden, dabei aufpassen, dass sie am unteren Ende noch zusammenhängen. Zitronen in ein gut verschließbares Glas schichten.

Zucker, Salz und Gewürze in 500 ml Zitronenkochwasser einrühren und über die Zitronen gießen. Das Glas fest verschließen und an einem dunklen, kühlen Ort oder im Kühlschrank mindestens 2 Wochen ziehen lassen.

Zitronen vor Gebrauch gut mit Wasser abspülen und die Samen entfernen.

## ZITRONENSALZ



- 100 g grobes Meersalz oder  
Salzflocken

## 2 EL fein abgeriebene Bio-Zitronenschale

Ofen auf 100 °C erwärmen. Salz und Zitronenschale in einer Schüssel gut vermengen, das Salz sollte fast in die Schale einmassiert werden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech streuen. 1 Stunde im Ofen trocknen, bis die Mischung nicht mehr feucht ist.

Etwas abkühlen lassen. In Gläsern aufbewahren oder in einer Küchenmaschine oder im Mörser zur gewünschter Körnung mahlen und erst dann in Gläser abfüllen.

### TIPP

Ein wundervolles Gewürzsalz  
für den Tisch oder, hübsch verpackt,  
**ein Mitbringsel**  
für die nächste Einladung.



## ANREGUNGEN

### **Am bekanntesten sind Salzzitronen**

wahrscheinlich in Tajines. Ein Traum! Aber nicht schüchtern sein, sie passen in alle möglichen Eintopfgerichte, seien es Curry oder Linsengerichte. Ich verwende sie auch klein geschnitten in Salaten und Dressings oder mit Petersilie als schnelle Salsa zu Käse. Mit einem Klecks Ricotta und frischem Parmesan machen sie aus Risotto oder Nudeln mit Olivenöl eines meiner Lieblingsessen.

# BROKKOLISTAMMSALAT

*mit*

## BIRNEN UND ZITRONENDRESSING



Saft einer Bio-Zitrone

50 ml Olivenöl

1 TL Honig

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

**500 g Brokkolistämme**

1 feste Birne

200 g Fetakäse

4 EL Walnüsse

Rucola oder frische Kräuter zum

Anrichten

**einige Brokkoliblätter**

Für das Dressing Zitronensaft mit Olivenöl, Honig, Salz und Pfeffer in einem Schraubglas mit Deckel gut schütteln.

Mit einem Gemüseschäler die äußerste Haut der Brokkolistämme abschälen (lässt sich in leichtem Salzwasser zu Brühe auskochen). Brokkolistämme in dünne Streifen hobeln.

Birne gut waschen und ebenfalls in Scheiben hobeln.

Beides in einer Schüssel mit dem Dressing marinieren. Fetakäse auf Tellern verteilen, Brokkoli-Birnen-Salat daraufsetzen und mit Walnüssen, Rucola oder Kräutern sowie Brokkoliblättern anrichten.

### TIPP

#### Herbstlicher

wird das Gericht, wenn es als warme Vorspeise serviert wird. Dazu alle Brokkoliteile kurz blanchieren, abschrecken und in einer Pfanne rösten, bis braune, knusprige Stellen sichtbar werden. Birne in Spalten oder Stücken in wenig Öl oder Butter ebenfalls anbraten. Alles mit Esskastanien und einigen Salatblättern mit einem süßen Dressing aus Balsamico, Orangensaft, Senf und Olivenöl marinieren. Als Topping passen angeröstete Croûtons.



# APRIKOSENKERNEIS



*Für ca. 6 Portionen:*

**30 Aprikosenkerne**

250 ml Milch

150 g brauner Zucker

6 Eigelb

1 Prise Salz

500 ml Sahne

Aprikosenkerne mit einem Hammer aufschlagen und vom mandelähnlichen Kern befreien. Im Backofen bei 150 °C 5–8 Minuten rösten und grob hacken. Anschließend in kaltem Wasser einige Stunden einweichen, abseihen und den Vorgang wiederholen.

Milch, Zucker, Eigelb und Salz mit den Kernen in einem Topf auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren erwärmen, bis die Creme allmählich dicker zu werden beginnt.

Sahne in eine Schüssel füllen und die warme Creme zur Sahne geben, so wird der Garprozess der Creme sofort gestoppt. Alles gut vermengen und 2–3 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Creme durch ein Sieb seihen und in der Eismaschine zu Eiscreme rühren.

## APRIKOSENEXTRAKT



**Aprikosenkerne**

Wodka

Aprikosenkerne in einem gut schließenden Gefäß für 2–3 Monate in Wodka einlegen. Gefäß gelegentlich schütteln. Das ergibt einen wunderbaren Aprikosenkernextrakt, der sparsam verwendet (1 TL) Desserts eine wunderbar aromatische Note verleiht.

