



Zitrusfrüchte

Rezepte von Jeanette Marquis

Gratinierte Zitrusfrüchte

Wenn möglich alle Früchte unbehandelt kaufen, dann kann die Schale weiterverwendet werden.

Zutaten

1 Grapefruit
1 Orange
1 Zitrone
1 Limette
8 Kumquats
3 Eigelb
50 g Zucker
Vanillezucker oder etwas Zimtpulver, nach Belieben

Für die Schalen:

50 ml Wasser und 50 g Zucker

Zubereitung

Von je 1/2 Grapefruit, Orange, Zitrone und Limette die Schale mit einem Zestenreißer abschälen. 50 Milliliter Wasser und 50 Gramm Zucker aufkochen, die Schalen dazugeben und in dem Zuckersirup abkühlen lassen. Restliche Schalen dünn abschälen oder abreiben, je nach gewünschter Weiterverwendung (zum Beispiel für Zitruszucker, Limoncello oder Orangenschalen in Sirup).

Jetzt von den Früchten die weiße Zwischenschicht mit einem Messer abschneiden, sodass die Trennwände sichtbar werden. Die Fruchtstücke zwischen den Trennwänden mit einem Messer herauslösen, den austretenden Saft dabei auffangen. Zitrusfilets in eine Auflaufform schichten. Die Kumquats in Scheiben schneiden, Kernchen dabei entfernen.

Eigelb mit dem Zucker in einem kleinen Topf schaumig rühren. Den aufgefangenen Saft dazugeben und alles bei kleiner Hitze eindicken lassen. Es darf nicht kochen, sonst gerinnt das Eigelb. Die Creme über die Zitrusfilets geben und unter dem Grill des Backofens in fünf bis zehn Minuten goldbraun gratinieren. Kurz vor dem Servieren mit den kandierten Zitruschalen garnieren.

Orangenschalen in Sirup

Zutaten

5 unbehandelte Orangen (auch Grapefruit-Schalen sind möglich)
750 g Zucker
Saft von 1 Zitrone
100 ml Wasser

Zubereitung

Die Orangen jeweils in acht Teile schneiden und die Schale mit einem Messer dünn vom Fruchtfleisch lösen, oder aber die Schale mit dem Sparschäler abschälen.

Die Schalen in eine Schüssel mit Wasser legen. Jede Schale aufrollen und mit einer Nadel auf einen Faden ziehen. Die so vorbereiteten Schalen 24 Stunden lang wässern, das Wasser immer mal wieder wechseln.

In einem großen Topf Wasser aufkochen, die aufgefädelten Schalen zugeben und circa zehn Minuten kochen lassen. Schalen abgießen und gut eine Stunde ausdampfen lassen.

Den Zucker mit dem Zitronensaft und 100 Millilitern Wasser auflösen und zu einem Zuckersirup einkochen lassen. Die Orangen von den Fäden schneiden und in die Zuckerlösung geben, fünf Minuten mitkochen lassen. Schalen im Sirup erkalten lassen. Am nächsten Tag die Orangenschalen erneut aufkochen und in kleine Portionsgläser abfüllen. Heiß verschließen!

Dünn aufgeschnitten schmecken die Schalen über Sahnequark, in einem Glas Sekt oder als Deko für Kuchen und Kekse.

Limoncello

Zutaten

5 unbehandelte Zitronen
1/4 l reiner Alkohol, 96% (aus der Apotheke)
500 ml Wasser
250 g Zucker

Zubereitung

Die Zitronen waschen und mit einem Sparschäler dünn abschälen. In ein verschließbares Gefäß geben und mit dem Alkohol bedecken. An einem kühlen, dunklen Ort für circa zwei Wochen durchziehen lassen.

Wasser und Zucker zu einem Läuterzucker verarbeiten (aufkochen lassen) und komplett auskühlen lassen. Dann den Zitronenansatz durch ein feines Sieb zu der Zuckerlösung geben. In saubere, vorbereitete Flaschen füllen und verschließen. Noch mindestens zwei Wochen in der Flasche reifen lassen, dadurch mildert sich der Geschmack.

Tipp: das Rezept auch mal mit Mandarinenschalen ausprobieren! Der Geschmack ist feiner als bei den Zitronen und es lohnt sich ein Ansatz, wenn man unbehandelte Mandarinen bekommt.

Zitronen-, Orangen- und Limettenzucker

Zutaten

Je 1 unbehandelte Zitrone, Limette Orange
90 g Zucker
3 kleine Schraubverschlussgläschen

Zubereitung

Mit einer guten Reibe die Schale von den Zitrusfrüchten reiben, jede Sorte auf einen separaten Teller. Mit je 30 Gramm Zucker gut vermischen. Das geht am besten mit einer Gabel, dann bilden sich keine Schalennester. Jede Sorte in ein Gläschen füllen. Dieser Zucker lässt sich wunderbar beim Backen, für Salatsaucen oder in Nachtischen verwenden.