

Sizilianischer Zedrat-Zitronensalat

Nach einem Rezept von PLANETA, aufgeschrieben von Hans Gerlach

In Süditalien erfrischt sie schon kleine Kinder: Ein Stück Zitronenschale mit einer Prise Salz kann sehr gut schmecken, knackig, salzig-süß und eben sehr zitronig. Ein großartiger Snack! Dafür braucht es eine gute Zitrone mit dicker, wohlschmeckender Schale, zum Beispiel eine reife Zedrat-Zitrone. Sie hat jetzt gerade Saison, bis Ende März findet man tolle Exemplare auf dem Markt.

Den Zedrat-Zitronensalat habe ich erst vor nicht allzu langer Zeit kennengelernt und zwar in der Nähe von Menfi. Die Familie Planeta produziert dort auf ihrem sizilianischen Weingut seit etwa dreißig Jahren erstklassige Weine, damit hat sie damals der ganzen süditalienischen Weinbranche den Weg gewiesen. In ihrer Küche pflegen die Planeta-Geschwister lokale Traditionen mit erstklassigen Produkten – klar wachsen dort auch Zedrat-Zitronen im eigenen Garten.

Für den Salat werden die Zitronen dick geschnitten und die gelbe, äußere Schale kommt weg – das klang für mich beides erstmal ungewohnt, schmeckt aber fantastisch.



Für 4 Personen

- 250 g Zedrat-Zitronen / Cedri
- 1 rote Zwiebel *wer keine rohen Zwiebeln mag kann auch ein Stück Fenchel nehmen*
- Oregano *frisch oder getrocknet*
- 3 EL gesalzene, kleine, schwarze Oliven *wenn möglich nicht in Lake, eher schrumpelig*
- Salz
- 4 EL Olivenöl

1. Zitrone schälen, die gelben Schalen hauchdünn abschälen.
2. Den restlichen Teil der Zitrone also Zitronenschale und Fruchtfleisch in unregelmäßig mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebel schälen, in dünne Ringe schneiden.
3. Zwiebeln und Zitrone mit etwas Oregano würzen, leicht salzen und mit den Oliven ein paar Stunden ziehen lassen. Zum Schluss mit Olivenöl abschmecken und mischen.

Fertig!

Tipp: Den gelben Teil der Schale nicht wegwerfen, sondern einsalzen, eventuell zusätzlich in sehr feine Streifen schneiden, auf jeden Fall mit 10% Salz in ein Glas geben und im Kühlschrank für andere Verwendungen durchziehen lassen, ein großzügiger Löffel davon macht sich bestens in Spaghetti mit Tomatensauce!

Hans Gerlach, Koch, Food-Fotograf, Buchautor und Kolumnist schreibt seit vielen Jahren u.a. für das SZ-Magazin die Kolumne „Probier doch mal“. In seinem Newsletter **Notizen aus der Küche** berichtet er über neue Projekte, testet Küchengeräte, veröffentlicht neue, inspirierende Rezepte und kündigt besondere Events exklusive an. Wenn Sie seinen Newsletter kennenlernen und abonnieren wollen, gehen Sie bitte auf die website **foodundtext.de**.