

Von Ursy Trösch

ZITRONEN ZU KALTEM FLEISCH

Ungewachste oder biologische Zitronen gut waschen, in ganz, ganz dünne Scheiben schneiden, die Kerne sorgfältig herausnehmen. Auslegen in einen tiefen Teller, über jede Schicht etwas Meersalz geben (nicht zu sparsam!), mit Folie abdecken und kühl stellen. Nach 1–2 Tagen die Zitronenscheiben aus der Flüssigkeit nehmen und in ein Einmachglas füllen, dabei jede Schicht bestreuen mit etwas Paprika, wenig Pfeffer, fein gehacktem, getrocknetem Lorbeer und mit fein gehackten, getrockneten Piments (scharfe rote Paprikaschoten, die man aufgehängt an einer Schnur auch selber trocknen kann). Wer mag, fügt noch Kapern bei.



Nun füllt man das Glas auf mit einem wirklich guten Olivenöl, stellt es nochmals an die Kühle – und nach ein paar Tagen kann man anfangen mit Geniessen. Die Zitronenscheiben passen wunderbar zu kaltem Fleisch oder eignen sich als Teil eines südlichen Antipasto.

Auf Ihre Fragen freut sich:

Peter Brunner, Redaktion «züritipp», Postfach, 8021
Zürich. Oder: peter.brunner@kaisers-reblaube.ch