

## Anitpasta mit Cedri und Rucola

---

Die Cedri eignet sich hervorragend für ein hauchdünnes Carpaccio

### **Zutaten für 4 Personen:**

1 große oder 2 kleine Cedrizitronen (je nach Größe)  
1-2 Bund Rucola  
1-2 EL Kapern  
6 EL feinstes kalt gepresstes Olivenöl  
Saft einer halben Zitrone  
1 EL Ahorn-Sirup  
4 Sardinen aus der Dose  
4 Eiercocktailtomaten  
Grobes Meersalz und Pfeffer aus der Mühle  
1 Prise Zucker



### **Zubereitung:**

Die Cedrifrüchte waschen, halbieren und in möglichst hauchdünne Scheiben schneiden oder hobeln. Für diese Vorspeise werden nur die Scheiben mit Fruchtfleisch verwendet. die Enden der Cedrifrüchte (ohne Fruchtfleisch) und verbleibende Reste (je nach Größe der Früchte), welche für dieses Gericht nicht benötigt werden, unbedingt aufbewahren. Die Zitruschale kann z. B. super zum Aromatisieren weiterer Gerichte verwendet werden.

Die Cedri-Scheiben in eine große Auflaufform legen und mit einer Prise Zucker, grobem Meersalz und Pfeffer bestreuen, 6 Esslöffel Olivenöl darauf verteilen. Alles gut miteinander vermengen. Das Ganze für 1-2 Stunden marinieren.

Vor dem Zubereiten der Vorspeise, den Rucola waschen und putzen.

Nach dem Marinieren, die Cedri-Scheiben auf Tellern verteilen. Die zurückbleibende Marinade mit einem EL Ahorn-Sirup und dem Saft einer halben Zitrone verrühren. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Rucola mit der Marinade anmachen und auf dem Carpaccio verteilen.  
Die Kapern nun ebenfalls auf den Vorspeisentellern verteilen und mit jeweils einer Sardine und den zwei Hälften einer Eiercocktailtomate garnieren und mit frischem Weißbrot servieren.



Wir wünschen einen guten Appetit!

### **Gut zu wissen:**

Cedrizarone, Cedro, Zitronatzitrone, Cedri oder auch Zedrat: Es gibt viele Namen für die teils handballgroße Zitrusfrucht.

Der Ursprung der Zitronatzitronen wird in Südostasien oder an den Füßen des Himalayas vermutet.

Heute wird die Frucht hauptsächlich in Sizilien und Kalabrien angebaut. Dort ist sogar ein Küstenstreifen, die Riviera dei Cedri, nach der Pflanze benannt.



Wer den frischen Geschmack und Geruch von Zitronen mag, wird die Cedro regelrecht lieben.

In der gehobenen Gastronomie wird die Schale meistens zum Abschmecken und Verzieren von diversen Speisen verwendet, es wird aber auch mit dem Fruchtfleisch gearbeitet. Dieses ist von einer dicken Schicht des weißen Mesokarps umgeben, sodass der Anteil des Fruchtfleisches überschaubar ausfällt und daher zum Auspressen nicht geeignet ist.

Neben der Verwendung als Vorspeise und zum Abschmecken von Hauptgerichten wird z. B. am westlichen Ufer des Gardasees die Cedro zu einer herrlichen Limonade verarbeitet. Des Weiteren werden aus den Zitronat-zitronen Konfitüre, Likör und selbstverständlich auch Zitronat hergestellt. Auch in teuren Parfüms finden sich extrahierte Düfte der Cedro-Schale.

Die Cedri-Frucht finden Sie vor allem in den Wintermonaten bei uns im Hofladen oder an unserem Stand auf dem Pasinger Viktualienmarkt. Sprechen Sie uns an.