

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

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

Der Ursprung dieser Zitronen 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. Im Vergleich zur klassischen Zitrone sind Schale und insbesondere das weiße Mesokarp mild und nicht bitter, eher süßlich anmutend.



In der gehobenen Gastronomie hat die Frucht zwischenzeitlich Einzug gehalten und die Schale, wie auch die dicke Schicht des weißen Mesokarps wird z. B. zum Abschmecken und Verzieren von diversen Speisen verwendet. Das Fruchtfleisch selbst, welches von der dicken Schicht des weißen Mesokarps umgeben ist, fällt überschaubar aus und ist zum Auspressen nicht bzw. nur bedingt geeignet.

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

Die Cedro erhalten Sie in den Wintermonaten bis ins Frühjahr hinein in unserem Hofladen oder an unserem Stand auf dem Pasinger Viktualienmarkt. Sprechen Sie uns an.