



# Abgerieben & ausgepresst

Zitronen haben es in und an sich. Vom Saft bis zur Schale geben sie Speisen aromatisch Saures.

**M**anche schwören auf ihren Saft, andere wiederum auf den feinen Geschmack des Schalenabriebs und bei ihrem Einsatz in der Küche scheinen dem kreativen Koch keine Grenzen gesetzt. Ich stelle die Frage nach der Zitrone und erhalte viele Antworten. Dabei erfahre ich gleich auch die Feinheiten, wie jene, dass man die Schale nur von unbehandelten beziehungsweise Bio-Zitronen verwenden sollte, dass man Zitronen einfriert, um sie besser über Speisen reiben zu können, die Früchte schält und die Schalen *sou vide* gart, um ihr Aroma noch feiner und die Schale zarter zu machen. Und es geht darum, dass es die eine Zitrone nicht gibt, sondern viele verschiedenen Sorten.

## Sauer oder süß?

Sauer und manchmal ein bisschen bitter. Logisch, schließlich sind hierzulande die Zitronen im Handel unreif und als solche lediglich sauer. Erst, wenn sie wirklich reif sind, entfalten sie ihr volles Aroma, werden verspielt und viel-

fältig im Geschmack. Während wir wissen, wie unglaublich köstlich eine reife Walderdbeere im Vergleich zu dem, was es so zu kaufen gibt, schmeckt, können wir den Geschmack einer reifen Zitrone nicht beschreiben. Wir kennen ihn einfach nicht.

Die Suche nach dem Geschmack der Zitrone führt mich in den Zitrusgarten am Kärntner Faaker See. Wir sind hier im Süden, im Süden Kärntens, aber nicht im Mittelmeerraum. Umso mehr verwundert diese atemberaubende Vielfalt an Früchten auf rund 5.000 Quadratmetern Fläche. Die Sammlung von 240 Sorten aus allen Zitrusgattungen – Speisezitronen, Orangen, Bitterorangen, Limetten, Zedratzitronen, Mandarinen, Grapefruits und Bergamotten – ist in Europa einzigartig. Rund 2.000 Bäume stehen in voller Blüte und Frucht.

Wenn Gartenbesitzer Michael Ceron vom Geschmack seiner Zitronen erzählt, werden alle Sinne gleichzeitig berührt. Speisezitronen, die nicht nur sauer, sondern mildwürzig nach Basilikum und Zimt schmecken. Zedratzi-

tronen, so groß wie Melonen, schätzen Kenner für den Geschmack ihrer Schale. Sie sind unter Sternenköche bereits ein Geheimtipp. Alte Sorten aus der Medici-Sammlung wie die Petrella oder die Buddhahand mit ihren vielen gelben Fingern sind die Highlights der Sammlung. Mit viel Liebe und Achtsamkeit wachsen die Pflanzen hier ganz biologisch.

Eine kleine Ahnung vom besonderen Geschmack dieser Zitronen bekommt man beim Genuss von Cerons Bio-Zitroneneistee: Frische, handgepresste Früchte, Rübenzucker, grüner Tee, Minze und Zitronenverbene machen dieses Getränk zu einem köstlichen Durstlöcher.

### Zitrone in der Küche

Die Schale wird laut Ceron am häufigsten unterschätzt. Ein einfaches Risotto mit Rucola, Zitronenschale und Olivenöl ist schlicht und ergreifend köstlich. Kreative Köche verwenden jedoch nicht nur Saft oder Schale, sondern überhaupt die ganzen Früchte. Dazu braucht es jedoch besondere Sorten, wie etwa die Zedratzitrone, oder eine spezielle Bearbeitung und Zubereitung der Früchte.

Meinen ersten Zitronensalat mit Pinien und Petersilie habe ich mehr aus Neugierde als aus Überzeugung probiert. Dazu werden die großen, knorrigen Zedratzitrone gewaschen, längs ein- und dann in dünne Scheiben wie für ein Carpaccio aufgeschnitten, mit Olivenöl, gehackter Petersilie, gerösteten Pinienkernen sowie Salz und Pfeffer schmeckt das unglaublich. Die Schale der Cedro ist grobporig, das Mesocarp – so nennt man das Weiße unter der Schale – ist knackig und frisch wie das einer Melone.

Hubert Wallner verwendet in seinem Seerestaurant in Saag gerne Cerons Zitronen. Die Gänseleber wird durch Buddahs Hand verfeinert, als Amuse Gueule werden Limquats gereicht und zum Dessert kommt zu Gurke und Topfenknödel die Cedri. Sein Geheimtipp ist das Sou vide-Garen der Zitronenschale sowie das spezielle Einkochen der ganzen Zitrone: Früchte aufkochen und anschließend kalt stellen. Diesen Vorgang wiederholt Wallner sieben Tage lang. Das Ergebnis ist ein köstlicher Sud sowie Früchte mit intensivem Geschmack. ▶

### Adressen

- ▶ Zitrusgarten: 9583 Faak am See, Blumenweg 3, Tel.: 0664 5403321, [www.zitrusgarten.com](http://www.zitrusgarten.com)
- ▶ Der komplette Garten hat von Juni bis August (Montag bis Samstag 10 bis 18 Uhr) geöffnet. Die Gewächshäuser kann man ganzjährig besuchen, nur im Jänner ist der Zitrusgarten geschlossen.
- ▶ Eintritt: € 5,- pro Person
- ▶ Seerestaurant: 9212 Techelsberg, Saag 11, Tel.: 04272 43501, [www.saag-ja.at](http://www.saag-ja.at)
- ▶ Stiftsschmiede: 9570 Ossiach 1, Tel.: 04243 2510, [www.stiftsschmiede.com](http://www.stiftsschmiede.com)
- ▶ Jägerhof: CH-9000 Sankt Gallen, Brühlbleichestraße 11, Tel.: 0041 71 2455022, [www.jaegerhof.ch](http://www.jaegerhof.ch)



### Zitrus-Papst.

Michael Ceron ist Herr über die Zitronen. In seinem Zitrusgarten wachsen 240 Sorten, wie etwa die Buddhahand.

Gerhard Satran von der Stiftsschmiede in Ossiach ist der Zitrone ebenso verfallen wie Vreni Giger, die Schweizer Bioköchin vom Jägerhof in Sankt Gallen. Nicht Saft oder Schale, sondern die ganze Frucht wird mit Fenchel und Fisch serviert. Selbst die Blüten des Zitronenbaums sind essbar und mehr als nur dekorative Draufgabe.

Grundsätzlich brauchen jene Speisen etwas von der Zitrone, die erst mit einem Hauch saurer Frische eine besondere Note haben. Die Säure wirkt zudem belebend (Sauer macht lustig!), regt den Appetit und die Verdauung gleichermaßen an. Und last, but not least: Der hohe Vitamin-C-Gehalt hilft die Abwehrkräfte des Körpers zu stärken. Zitronen riechen gut, schmecken gut, tun gut. ◀



**All inclusive.**

Gerhard Satran von der Stiftsschmiede verkocht die ganze Frucht.

## Gebratener Egli auf Fenchel-Zitronengemüse

4 Portionen, von Vreni Giger, Jägerhof

- |  |                       |
|--|-----------------------|
| 2 Fenchelknollen (in feine Scheiben geschnitten) | Zucker                |
| 2 EL Butter                                      | 100 ml Weißwein       |
| 1 Zitrone (in feine Scheiben geschnitten)        | Cachaca               |
| Salz, Pfeffer                                    | 8 Egdis (Flussbarsch) |

Fenchelscheiben in einer Pfanne mit wenig Butter andünsten. Zitronenscheiben zugeben, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und mit Weißwein ablöschen. Alles weich dünsten und mit Cachaca verfeinern. Die Egdis von beiden Seiten einschneiden, salzen und in Butter anbraten. Das Fenchelgemüse auf vier Teller verteilen und je zwei Egdis darauf setzen.



## Saiblingsfilet auf Gemüse mit Orangen-Zitronensalat

4 Portionen, von Gerhard Satran, Stiftsschmiede Ossiach

- |                                      |                                       |
|--------------------------------------|---------------------------------------|
| 1 Zucchini (in Streifen geschnitten) | Abrieb und Filets von 2 Orangen       |
| 1 Fenchel (in Streifen geschnitten)  | Abrieb und Filets von 2 Zitratzitrone |
| 2 EL Olivenöl                        | Blattsalat                            |
| 8 Stangen Spargel                    | 4 EL Olivenöl                         |
| 4 Saiblingsfilets                    | Saft von 1 Zitrone                    |
| Für den Salat:                       | Salz, Pfeffer, Zucker                 |

Zucchini und Fenchel in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten. Den Spargel kurz blanchieren und dazugeben. Die Saiblingsfilets auf der Hautseite anbraten, das Fleisch sollte innen noch glasig sein. Für den Salat die Orangen- und Zitronenfilets sowie den Blattsalat mit einem Dressing aus Öl, Fruchttrieb, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Zucker marinieren. Das Gemüse sowie den Salat auf vier Teller verteilen und den Fisch daraufsetzen.

