

Schwarze Zitronen – harmonische Säure



Haben Sie schon mal von schwarzen Zitronen gehört? Das ist nicht etwa eine neue Fruchtsorte. Vielmehr eine Würzzutat aus der orientalischen Küche, auch bekannt als persische Zitrone oder Loomi, die vermehrt den Weg in unsere Pfannen findet.

Die etwa walnussgrossen, schwarzen oder braunen, harten Zitrusfrüchte sind eigentlich Limetten. Sie werden in Ländern wie Iran, Oman oder Saudiarabien gekocht und dann an der Sonne getrocknet. So sind sie sehr lange haltbar. Man bringt mit ihnen Säure, Bitterkeit und natürlich auch Zitrusaroma in ein Gericht. Durch den Konservierungsprozess kommen dazu noch erdige-fermentierte Noten.

Die getrockneten Limetten können ganz oder pulverisiert eingesetzt werden. Wenn man sie ganz mitkocht, sollte man sie vorher mehrmals einstechen. Die einfachste Art, sie auszuprobieren? Mitkochen mit Pasta oder Reis, am Schluss kann man sie leicht ausdrücken. In den Herkunftsländern werden damit häufig Eintöpfe aromatisiert – ich etwa mag sie in Linsengerichten. Spitzenköchin Tanja Grandits schreibt in ihrem Kochbuch «Gewürze» zudem, dass man getrocknete Limetten mit einer scharfen Reibe über Gerichte geben kann.

Bezugsquellen:



www.schwarzenbach.ch

www.kulinarische-koestlichkeiten.ch