KREATIVE KÜCHE
Manuel Reheis (l.) und Gottfried Wallisch vom Restaurant „Broeding“

LEIDENSCHAFT
Jeder einzelne Schritt zu ihrem Limoncello ist bei Anna Lena Deeg Handarbeit

An die Zitronen, fertig, Genuss!

Wo auch immer sie kulinarisch ins Spiel kommt, geht die Sonne auf. Diese Top-Produzenten zeigen, was man alles aus der Starfrucht der Saison zaubern kann

PURER GENUSS
Für ihr Zitronen-Olivenöl nehmen Vitjan Sancin (l.) und Herwig Ertl frischeste Zutaten

Fotos: Anna Lena Deeg, 3; C. P. Fischer; Devan Sancin; Ferdinand Neumüller; Flaschenweise, 2: Herwig Ertl; Michael Ceron; Oh, Sophia, 2; Otto Gourmet, 2; Peda Passau; Yorck Dertinger

RESTAURANT BROEDING

Wer reist, der schmeckt

Überall, wo man Zitronen verwenden würde, toppt die Buddhas Hand alles“, sagt Manuel Reheis begeistert. Der Küchenchef des Restaurants „Broeding“ in München lernte die kurios geformte „Fingerzitrone“ (s. Foto S. 72 r. u.) auf Reisen in China kennen. „Dort habe ich sie auf einem Markt gesehen und gleich mitgenommen.“ Seitdem ist er nicht nur von ihrem Aussehen, sondern vor allem von ihrem feinen Aroma begeistert. Wie vielseitig die Zitronatzitrone ist, die zwar keinen Saft besitzt, dafür aber einen unglaublich intensiv schmeckenden und fruchtigen Fleischanteil, beweist er seinen Gästen nur zu gern. Er reibt sie effektvoll mit dem Trüffelhobel über Fischgerichte, würzt mit ihrem Fleisch Füllungen oder verfeinert Desserts. „Ob als Basis in einer Sabayon, in einer Topfen-Mousse, als Chutney, Marmelade oder im gelben Curry verarbeitet – die Buddhas Hand ist immer der herrlich zitronige Overkill“, schwärmt der viel gereiste Koch. Der Name Buddhas Hand kommt dabei nicht von ungefähr, denn die krakenartige Zitrone gilt in Thailand und Indien als heilige Frucht und ist dort fester Bestandteil religiöser Zeremonien. Auch Manuel Reheis verehrt seinen besonderen Küchenfreund, aber nur als raffinierte Zutat. „Sie ist ein absoluter Geschmacksallrounder, und ich arbeite sehr gern mit ihr.“

Adresse

Restaurant Broeding
Schulstraße 9, 80634 München
Tel. 089/164238
www.broeding.de

HERWIG ERTL

Flüssiges Gold

Mathematische Gleichungen folgen immer demselben Gesetz, und das Ergebnis ist eindeutig. Beispiel: Wenn zwei kulinarische Querdenker aufeinandertreffen, entsteht großartiger Genuss. Genauso ist es bei Herwig Ertl, dem „Edelgreissler“ aus dem österreichischen Kötschach-Mauthen, der stets auf der Suche noch außergewöhnlichen Erzeugern und ebensolchen Produkten ist. Als er Winzer und Olivenbauer Vitjan Sancin aus der Nähe von Triest (Foto l. u.) kennenlernte, war den beiden schnell klar: Sie teilen eine Vision. Die Vision des Besonderen! So entwickelte Vitjan Sancin für seinen Freund ein Olivenöl. Natürlich nicht irgendeines: Für sein „Lemončelo“ vermählt der passionierte Produzent beste Oliven mit frischen Zitronen, die er zusammen presst. Dadurch verbinden sich die natürlichen Aromen perfekt. „Verwende den Kopf, die Fantasie und kreiere etwas Besonderes“ lautet das Motto von Sancin. Sein „Lemončelo“ verfeinert nicht nur Fischgerichte, Pasta und Salate. „Ich mag es auch auf Bauernbrot mit Tomatenchutney und Sardellen“, sagt Herwig Ertl.

Adresse

Edelgreissler Herwig Ertl
Hauptplatz 19, A-9640 Kötschach-Mauthen, Tel. +43/4715/246, www.herwig-ertl.at

FELICE LIMONE

Glücklichmacher

Halbe Sachen machen, das kennt Anna Lena Deeg (Foto l.) nicht. Anstatt sich ein entspannendes Hobby als Doktorandin zu suchen, gründete die Nordistikstudentin gleich eine eigene Firma. In einer alten Gastronomieküche im Münchner Stadtteil Neuhausen zaubert sie ihren fruchtig-herben Limoncello. „Das Rezept habe ich von meiner Mutter. Sie wiederum brachte es aus Italien mit.“ Jugenderinnerungen, die sie heute in hübsche Flaschen füllt. 25 handverlesene unbehandelte Zitronen muss sie für nur eine Flasche Limoncello schälen. Aber das ist kein Problem für Anna Lena Deeg: „Das hat fast etwas Meditatives – und das Arbeiten mit den Händen ist der perfekte Ausgleich zu meiner Doktorarbeit über Wikingerliteratur“, schmunzelt sie. Die so gewonnenen Schalen legt sie für mehrere Wochen in Kesseln mit Alkohol ein, damit sich die feinsäuerlichen Aromen lösen. Danach wird die Flüssigkeit abgegossen, gefiltert, mit Wasser auf 24 Prozent Alkohol gestreckt und mit Zucker verfeinert. Jede Flasche ihres „Felice Limone“ (glückliche Zitrone) ist ein Unikat, denn alle Etiketten sind handbedruckt. Auch das Fleisch der Zitronen verarbeitet die umtriebige Studentin und kocht daraus köstliche Marmeladen. Eben alles, was glücklich macht! →

Adresse

Felice Limone
Andréestr. 10, 80634 München,
Tel. 0157/87606043
www.felicelimone.com

@ Haben Sie Fragen? Dann schreiben Sie unserer Chefredakteurin Anke Krohmer direkt: anke.krohmer.lustaufgenuss@burda.com

AUF ERKUNDUNGSTOUR
Petra Morawa besuchte die traditionsreichen Salinen Siziliens

OTTO GOURMET

Perfekter Partner

Gutes Fleisch allein ist nicht alles – das wissen auch die Otto-Brüder Stephan, Michael und Wolfgang (Foto u., v. l.), die vor gut zehn Jahren ihren Onlineversand „Otto Gourmet" für exklusive Fleischprodukte gründeten. Für ihr Geflügel suchten sie nach einer Sauce, die das zarte Fleischaroma perfekt unterstreicht. Fündig wurden sie in der Schwarzwälder „Hot Danas Saucenmanufaktur". Mit dem Auftrag, etwas ganz Besonderes zu kreieren, machte sich Koch und Küchenmeister Ralf Nowak ans Werk. Das Ergebnis: die „Fresh & Fruity Zitrus BBQ Sauce". Neben Zitronen von einem Biobauern aus Italien verleihen Orangen, Mangos, Ananas und Bitterorangen dem Dip seine exotische Note. Curry und Ingwer runden den frischen Geschmack ab. Ein gelungener Begleiter für Geflügel, sind sich die Experten einig!

Adresse

Otto Gourmet
Boos-Fremery-Str. 62
52525 Heinsberg
Tel. 0 24 52/97 62 60
www.otto-gourmet.de

DELIKAT
Die Zitrussauce von den Otto-Gourmet-Brüdern

FLASCHENWEISE

Mit ganz viel Liebe

Es gibt sie noch, diese kleinen Genussoasen. Manufakturen, in denen mit viel Liebe, Können, Herzblut und Handwerk erlesene Delikatessen hergestellt werden. So ein kleines Paradies für anspruchsvolle Genießer ist die Hamburger Manufaktur „Flaschenweise". Der Name ist hier Programm, denn in einer ehemaligen Schokoladenfabrik im Stadtteil Wandsbek stellen die Gründerin Petra Morawa (Foto r. o.) und ihr Team kalt gerührte Pestos, Vinaigretten, Würzöle und Aromasalze her – eben alles, was sich in Flaschen und Gläser abfüllen lässt. Dabei achtet sie darauf, dass all ihre Produkte frei von zusätzlichen Farb-, Aroma- und Konservierungsstoffen sind. Auf der Suche nach dem Exquisiten scheut die passionierte Genussexpertin weder Mühe noch Wege. Für ihr herrlich aromatisches Zitronensalz reiste sie zum Beispiel in eine der traditionsreichsten Salinen Siziliens. Das unraffinierte Meersalz aus den Salzgärten Trapanis wird mit Zitronenzesten veredelt und ist so eine natürliche wie sehr feine Würze für Fisch und Fleisch.

Adresse

Flaschenweise
Neumann-Reichardt-Str. 27, 22041
Hamburg, Tel. 0 40/35 01 53 58
www.flaschenweise.de

DER ZITRUSGARTEN

Sehr zum Wohl!

Ich bin ein Zitronenfreak", sagt Michael Ceron. Seit 20 Jahren haben es ihm die gelben Früchtchen angetan. Seine Gärtnerei beheimatete ursprünglich das Standardprogramm: Balkon- und Gemüsepflanzen. Während eines Urlaubs in Italien entdeckte der Gärtner seine wahre Bestimmung: Zitronen. Dort tauchte der gelernte Gärtner in die Welt der Zitrusfrüchte ein. Mittlerweile züchtet er 280 Zitronensorten (etwa die exotische Buddhas Hand, Foto r.), davon sind rund 160 biozertifiziert.

Sein allerneuestes Steckenpferd: handgepresster Bio-Zitroneneistee – Grüntee, verfeinert mit Zitronenverbene, Pfefferminze und etwas Biozucker, einfach köstlich!

Adresse

Der Zitrusgarten
Blumenweg 3, A-9583 Faak am See
Tel. +43/42 54/2 23 42
www.zitrusgarten.com

NEU!

Online bestellen.
Gemütlich genießen.

Präsentiert von:
Lust auf Genuss

www.shutterstock.com: © andersphoto, © NataLT, www.fotolia.de: © karandaev