



Carpaccio di Cedro

Kennt ihr die Frucht Cedro? Cedro oder Zitronat ist eine Zitrusfrucht. Bestimmt habt ihr sie schon in kandierter Form gesehen. Der Cedro ist um einiges grösser als eine Zitrone und besteht mehrheitlich aus Schale und hat einen kleinen Fruchtkern.

In der Schweiz habe ich sie noch nicht so oft im Angebot gesehen, daher freute ich mich, dass ein italienischer Laden – [Sapori di Napoli](#) – seit neuesten Früchten und Gemüse anbietet. Im Angebot wurden unter anderem die Zitronat-Zitrone angeboten.

So griff ich natürlich gleich zu. Wohlverstanden, ich habe die Frucht gekauft und selbst bezahlt. Die Erwähnung des Ladens ist eine Herzensangelegenheit. Ich wurde weder bezahlt noch in irgendeiner anderen Form beschenkt.

Ich mag es sehr, wenn in meiner Umgebung nebst Schweizer Früchte und Gemüse auch Früchte und Gemüse aus Italien angeboten werden.

Nun habe ich diese grosse Frucht zu Hause. Was mache ich damit? Ich wollte schon lange einmal ein Carpaccio mit einer solchen Zitronenfrucht ausprobieren. Daher war der Fall schnell klar. Für unser Nachtessen gab es unter anderem Carpaccio aus Cedro.

Zutaten für 2 – 3 Personen

Zubereitungszeit ca. 15 Minuten plus Marinieren

1 Cedro

3 Esslöffel Olivenöl

1 Esslöffel Honig – am besten verwendet ihr einen möglichst neutralen Honig wie z. B. Akazienhonig

1 Zitrone – Saft

Salz und Pfeffer

2 Esslöffel Pinienkerne

Petersilie

rosa Pfeffer

Zubereitung

Verwendet möglichst eine Bio Cedro-Frucht. Wascht diese gründlich unter fliessendem Wasser. Mit einem scharfen Messer dünne Scheiben schneiden. Ich habe die Frucht mit samt der Schale verarbeitet. Wer die Schale nicht mag, schält sie dünn mit einem Sparschäler.

Die geschnittene Frucht in eine Schüssel geben.

In einer kleinen Schüssel Olivenöl, Honig, Zitronensaft, Salz und Pfeffer sehr gut emulgieren. Über die geschnittene Frucht träufeln und diese mindestens 10 Minuten marinieren lassen.

In der Zwischenzeit die Pinienkerne ohne Fett in einer beschichteten Bratpfanne rösten.

Nach dem Marinieren die Frucht auf einen flachen Teller verteilen.

Geschnittene Petersilie, rosa Pfeffer und Pinienkerne darüber verteilen und geniessen.



