

Bergamottenkonfitüre

Kochen: 8 Minuten

Für 3 Gläser à 1.5 dl

Zutaten:

- 400 g Bergamotte
- 120 g Schale der Zedrat-Zitrone
- 200g Gelierzucker

Zubereitung:

1. Früchte heiss waschen. Die Bergamotten mit dem Sparschäler dünn schälen und die Schale in feine Streifchen schneiden. Die Schale mit Wasser bedeckt für 5 Minuten blanchieren. Abschütten.
2. Die Bergamotten auspressen. Von der Schale der Zitronatszitronen auch feine Streifchen dazugeben. Da diese Schale nicht bitter schmeckt, kann man das Weisse der Schale begeben.
3. Saft und die beiden Schalen zusammen mit Gelierzucker 3 Minuten kochen. Gelierprobe machen.
4. Konfitüre in sterilisierte, warme Gläser abfüllen. Gläser verschliessen und ein paar Minuten auf dem Kopf stellen.

Rezept: www.zumfressngern.ch

Zedrat-Zitronen-Carpaccio

Zubereiten: 10 Minuten

Für 4 Portionen

Zutaten:

- 1 Zedrat-Zitrone, gut gewaschen
- Olivenöl

Nach Belieben: Zucker, grob gemahlene Salz

Zubereitung:

1. Zedrat-Zitrone in sehr dünne Scheiben hobeln.
2. Auf Teller anrichten, mit Olivenöl beträufeln.
3. Nach Belieben mit etwas Zucker oder grob gemahlene Salz aromatisieren.