



Zitronen

Herzhaft & süß

Jan Thorbecke Verlag

Inhalt

GETRÄNKE

- Hausgemachte Zitronenlimonade • 5
- Smoothie aus Sellerie, Apfel, Kiwi und Zitrone • 6

SALATE

- Karottensalat mit Zitrone, Mango und Radieschen • 9
- Gerösteter Spargelsalat mit Zitronencrumble-Topping • 10
- Zitroniger Weizensalat mit grünen Bohnen,
Lauch und roten Zwiebeln • 13

PASTA

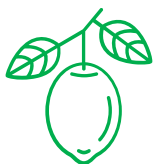
- Pasta mit cremiger Zitronen-Kürbis-Sauce und
Spinatsalat mit Birnen und Oliven • 14
- Cavatellucci mit Pesto und Zitrone • 17

GERICHTE MIT FLEISCH

- Spaghetti und Hähnchenbrust
mit Parmesancreme und Zitrone • 18
- Hähnchen-Tajine mit Zitrone und Oliven • 21
- In Zitronen und Kräutern mariniertes Schweinefleisch
mit Reis-Gemüse-Salat • 22

GERICHTE MIT FISCH

- Gebratene Langostinos mit Kräutern und Zitrone • 25
- Lachsfilet aus dem Ofen mit Zitrone,
Kumquats und Fenchel • 26
- Kabeljaufilet mit Salz-Zitronen und Basilikum,
dazu Nudelsalat mit Gurke, Mango und Feta • 29
- Makrele mit Zitrone in Pergamentpapier gergart und
Salat aus Artischockenherzen • 30



DESSERTS UND GEBÄCK

Zitronen-Pannacotta • 33

Saftige Zitronenküchlein mit flüssigem Lemon-Curd-Kern • 34

Zitronen-Haselnuss-Donuts • 37

Zitronen-Baisergebäck nach Macaron-Art • 38

Kleine Zitronen-Cheesecakes • 41

KUCHEN

Zitronenkuchen mit Zuckerguss • 42

Mohn-Zitronenkuchen mit Schlagsahne und Pistazien • 45

Zitronen-Bavaroise • 47

Zitronentarte mit frischen Beeren • 51

Zitronen-Baumstammkuchen • 55

EIS

Limoncello-Zitronensorbet in Zitronenschale • 59

BASICS

Lemon Curd mit Zitrone und Limette • 60

Salzzitronen oder konfierte Zitronen • 63



Gerösteter Spargelsalat mit Zitronencrumble-Topping

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 2 Bio-Zitronen
- 1 kg grüner Spargel
- 8 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 100 g Weißbrot
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Butter
- 150 g Pflücksalat
- 4 EL Balsamico
- 1 EL Honig
- 1 Handvoll gemischte Sprossen

1. Den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die Zitronen heiß waschen, trocken tupfen und die Schale abreiben. Eine Zitrone in Scheiben schneiden und den Saft der zweiten Zitrone auspressen. Den Spargel waschen, im unteren Drittel schälen, holzige Enden abschneiden und die Stangen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit dem Zitronensaft und 2 EL Öl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit den Zitronenscheiben belegen und im Ofen ca. 20 Minuten rösten. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
3. Inzwischen das Weißbrot klein zerpfücken. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Zusammen mit dem Brot in einer heißen Pfanne in 2 EL Öl goldbraun braten. Den Zitronenabrieb und die Butter unterschwenken. Das Crumble-Topping aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.
4. Den Pflücksalat abbrausen, trocken schleudern, verlesen und in eine Schüssel füllen. Für das Dressing den Balsamico mit dem Honig und dem restlichen Öl verrühren. Mit Salz abschmecken. Die Sprossen abbrausen und abtropfen lassen. Mit etwas Pflücksalat auf dem Spargel verteilen und ein wenig Dressing darüberträufeln. Mit dem Crumble-Topping bestreuen und die übrigen Zutaten zum Spargelsalat servieren.



Kleine Zitronen-Cheesecakes



ZUTATEN FÜR CA. 8 KLEINE KUCHEN

FÜR DEN KEKSBODEN

200 g Löffelbiskuits oder Butterkekse • 50 g geschälte Mandelkerne • 100 g geschmolzene Butter

FÜR DIE CREME

4 Blatt Gelatine • 2 Bio-Zitronen • 400 g Frischkäse • 250 g Quark • 2 EL Vanillezucker • 80 g Zucker • 200 ml Sahne • Pflanzenöl und Puderzucker für die Förmchen • Bio-Zitronenscheiben zum Dekorieren

1. 8 Dessertringe (Durchmesser ca. 7 cm) auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen.
2. Für den Keksboden die Löffelbiskuits mit den Mandeln im Mixer fein zerkleinern und mit der Butter vermengen. In die Ringe füllen und als Boden gleichmäßig flach drücken. Kalt stellen.
3. Für die Creme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Zitronen heiß waschen, trocken tupfen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Den Frischkäse mit dem Quark, dem Zitronensaft und -abrieb, dem Vanillezucker und dem Zucker cremig aufschlagen. Die Gelatine ausdrücken und in einem kleinen Topf erhitzen. Unter Rühren schmelzen lassen. Von der Hitze nehmen und 2–3 EL der Creme untermischen. Die Gelatinemischung unter die restliche Creme rühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben.
4. Die Creme in 8 Förmchen (mit Öl ausgepinselt und mit Puderzucker ausgestreut) füllen (Durchmesser der Ringe) und mindestens 4 Stunden kalt stellen. Die Kuchlein aus den Formen stürzen und auf die Keksböden setzen. Nach Belieben mit Zitronenscheiben dekorieren.

TIPP

Alternativ können die Cheesecakes auch gleich in den Förmchen zubereitet und serviert werden.



VERLAGSGRUPPE PATMOS

PATMOS
ESCHBACH
GRÜNEWALD
THORBECKE
SCHWABEN
VER SACRUM

Die Verlagsgruppe
mit Sinn für das Leben



Symbole:



VEGAN



VEGETARISCH

Für die Schwabenverlag AG ist Nachhaltigkeit ein wichtiger Maßstab ihres Handelns. Wir achten daher auf den Einsatz umweltschonender Ressourcen und Materialien.

Alle Rechte vorbehalten

© 2021 Jan Thorbecke Verlag,
Verlagsgruppe Patmos in der Schwaben-
verlag AG, Ostfildern

Gestaltung: Finken & Bumiller, Stuttgart

Rezepte: Stockfood Rezepte Service

Druck: Firmengruppe APPL, aprinta
druck, Wemding

Hergestellt in Deutschland

ISBN 978-3-7995-1480-4

Bildnachweis:

mauritius images/José Manuel Gelpi
Díaz/Alamy; Vorsatzpapier; Lukam/
Photocuisine: Seite 4; Kerouédan/
Photocuisine: Seite 7, 8, 27, 36, 43; S'Cuiz
in/Photocuisine: Seite 11, 54; Thys/
Photocuisine: Seite 12, 15, 16, 23, 28;
Ploton/Photocuisine: Seite 19; Czerw/
Photocuisine: Seite 20; Swalens/
Photocuisine: Seite 24, 31, 44; Pessarís/
Photocuisine: Seite 32; Lady Coquillette/
Photocuisine: S. 35; Garnier/Photocuisine:
Seite 39, 40; Syl d AB/Photocuisine: Seite
46; mauritius images/Photocuisine: Seite
49; Velsberg/foodcollection: Seite 50;
mauritius images/Radius Images: Seite 53;
mauritius images/Villorejo/Alamy:
Seite 57; Cultura Creative/ Photocuisine:
Seite 58; Leser/Photocuisine: Seite 61;
Bilic/Photocuisine: Seite 62; mauritius
images/Pixel-shot/Alamy: Nachsatz-
papier.

Wir danken den Rechteinhabern für die
freundliche Genehmigung zum Abdruck.

