



Fermentierte Zitronen

Rezept von Fabian Siquel (Maison Manesse)

1. Wasche etwa 1 Kilogramm frische Zitronen.
2. Schneide die Zitronen in Schnitze und lege diese dicht aneinander in ein Glas. Achte darauf, dass die Schnitze nicht zerquetschen.
3. Wenn das Glas komplett mit den Zitronen ausgelegt ist, fülle es bis oben an den Rand mit Salz. Das Salz sollte auch in die kleinsten Lücken zwischen den einzelnen Zitronenschnitzen dringen.
4. Schraube den Deckel zu und lasse das Glas bei 4-25 Grad – je niedriger die Temperatur desto besser – für rund zwei Monate ruhen.
5. Die Zitronen sollten immer komplett in Salz umgeben sein. Ist das nicht mehr der Fall, stelle das Glas auf den Kopf.
6. Nach etwa zwei Monaten Zitronen abschöpfen (*das Salz lässt sich übrigens prima trocknen und als Zitronensalz beliebig in der Küche verwenden*) und in eine mit kaltem Wasser gefüllte Schüssel geben.
7. Schüssel über Nacht stehen lassen; in der darauffolgenden Nacht Punkt 6 wiederholen.
8. Hebe die Zitronen aus dem Wasser und lege diese sofort in ein Glss, ohne diese zu zerquetschen.
9. Koche das Zitronenwasser, lasse es leicht abkühlen und giesse es leicht kochend über die Zitronen. Verschliesse den Deckel.
10. **«Date it / store it / eat it»**