

## Zitronen-Salz

Ich liebe meine Kräuter- und Gewürzsalze. Damit kann man sich die guten Aromen übers ganze Jahr erhalten und sie schaffen viel Abwechslung in der Küche. Aktuell haben nun auch wieder verschiedene Zitrusfrüchte Saison. Diese liefern frisch verwendet eine geballte Ladung Vitamin C und bereichern unsere Speisen auch geschmacklich. Nicht nur der Saft und das Fruchtfleisch, sondern auch die Schale der Zitrusfrüchte ist gut zu verwenden. Dabei muss natürlich darauf geachtet werden, dass die Schale unbehandelt und essbar ist. Sogar dann empfiehlt es sich, die Schale vor Gebrauch gut mit heißem Wasser abzuspülen und mit einem Tuch abzureiben. Wer ein entsprechendes Bäumchen hat, verwendet bestenfalls seine eigenen Zitronen aus dem Garten.

Die Schale der Zitronen schmeckt sehr gut in verschiedenen Backwaren. Ein Zitronensalz aus der Schale bereitet peppt aber auch verschiedene pikante Speisen auf. Besonders gerne verwende ich es zu Fisch, weißem Fleisch wie zum Beispiel Hähnchen, zum Grillen, aber auch in Salaten oder verschiedenen Gemüsegerichten. Da Geschmäcker ja bekanntlich sehr verschieden sind, probiert man am besten selbst aus, wo und wie man es am liebsten verwendet. Die Herstellung ist gänzlich einfach.

Auf einen halben Kilogramm Meersalz oder Steinsalz verwende ich die Schale von 4 bis 5 unbehandelten Zitronen. Dazu werden die Zitronen wie oben beschrieben gut gewaschen. Anschließend wird die Schale mit einer Küchenreibe abgerieben und gleich frisch gut mit dem Meersalz vermischt. So können die ätherischen Öle und Aromen der frischen Schale gut in das Salz übergehen. Nun lasse ich das Zitronensalz ein bis zwei Tage an der Luft trocknen. Man kann natürlich ein wenig mit dem Backrohr nachhelfen, sollte hierbei aber bedenken, dass durch die Wärme natürlich Aromen verloren gehen. Grundsätzlich sollte man Kräutersalze maximal bei 30 bis 50°C aber keinesfalls bei höheren Temperaturen trocknen. Ist das Zitronensalz schon einigermaßen getrocknet, kann man es auch gut in einer Gewürzmühle vermahlen. So erhält man eine gute homogene Durchmischung und die geriebenen Schalenteile sind fein zerkleinert. Wer hier geschmacklich ein wenig variieren möchte, kann beim Vermahlen auch etwas schwarzen Pfeffer oder Chili beifügen. Beides harmoniert ganz ausgezeichnet mit der Zitrone. Das fertige Zitronensalz wird in saubere Gläser abgefüllt und eignet sich sowohl als nettes Geschenk wie auch für den eigenen Gebrauch. Ich wünsche gutes Gelingen!