



1 ZUTAT
25 REZEPTE

Koch mit ZITRONE



EMF



ROSE MARIE DONJAUSER

ROSE MARIE DONHAUSER



1 ZUTAT
25 REZEPTE

Koch mit ZITRONE



EMF



EIN BUCH DER
EDITION MICHAEL FISCHER

IMPRESSUM

Alle in diesem Buch veröffentlichten Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt und dürfen nur mit ausdrücklicher schriftlicher Genehmigung des Verlags gewerblich genutzt werden. Eine Vervielfältigung oder Verbreitung der Inhalte des Buchs ist untersagt und wird zivil- und strafrechtlich verfolgt. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

Die im Buch veröffentlichten Aussagen und Ratschläge wurden von Verfasserin und Verlag sorgfältig erarbeitet und geprüft. Eine Garantie für das Gelingen kann jedoch nicht übernommen werden, ebenso ist die Haftung der Verfasserin bzw. des Verlags und seiner Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ausgeschlossen.

Die in diesem Buch enthaltenen Informationen, Anregungen und Ratschläge stellen die Meinung und Erfahrung der Autorin dar, basierend auf dem aktuellen Stand wissenschaftlicher Erkenntnisse. Sie wurden von der Verfasserin nach bestem Wissen und mit größter Sorgfalt recherchiert. Dennoch erfolgen alle Angaben ohne Gewähr, und es kann keine Garantie übernommen werden. Das Buch kann eine persönliche Beratung oder kompetenten medizinischen Rat nicht ersetzen. Weder Autorin noch Verlag können für eventuelle Schäden oder Nachteile, die sich aus den im Buch enthaltenen Hinweisen ergeben, eine Haftung übernehmen. Jeder Leser und jede Leserin ist nach wie vor für das eigene Tun selbst verantwortlich.

EIN BUCH DER EDITION MICHAEL FISCHER

1. Auflage 2017

© 2017 Edition Michael Fischer GmbH, Igling

Covergestaltung: Rebecca Leiner

Redaktion und Lektorat: Natascha Mössbauer

Reihenlayout: Rebecca Leiner

Satz: Rebecca Leiner, Max Bachmann

Herstellung: Amelie Schmiedel

Fotos: Tina Bumann, Bretten

ISBN 978-3-7459-1474-0

www.emf-verlag.de

INHALT

[Impressum](#)

[Der Duft der Zitronen](#)

[REZEPTE](#)

[Zitronenlimonade: kalt und köstlich](#)

[Salzzitronen in Meersalz](#)

[Zitronenbutter mit Petersilie](#)

[Apfel-Möhren-Salat mit Nüssen](#)

[Ceviche mit Avocado](#)

[Kichererbsenmus aus dem Ofen](#)

[Zitroniges Risotto mit Auberginen](#)

[Taboulé mit Koriander](#)

[Blumenkohl mit Kokos -Zitronen - Sauce](#)

[Hühnersuppe griechische Art](#)

[Lavendelpizza mit Zitronen](#)

[Zitronenschnitzel vom Kalb](#)

[Schweinegulasch mit Lauch](#)

[Gebratene Garnelen mit Zitronen -Honig](#)

[Limonen-Spaghetti mit Zwiebeln](#)

[Rindersteaks mit Gremolata](#)

[Fischnuggets mit Bananendip](#)

[Hähnchen in Zitronengemüse](#)

[Lachsspieße mit Zitronen -Mayo](#)

[Zitronentarte mit Mandeln](#)

[Granita di limone](#)

[Zitronenkuchen vom Blech](#)

[Guglhupf mit Zitronat](#)

[Zitronencreme mit Erdbeeren](#)

[Zitronenlikör selbst gemacht](#)

[Über die Autorin](#)

[Danksagung](#)

DER DUFT DER ZITRONEN



FRUCHTBARE PRACHT

Ich liebe Zitronen – und das fängt beim Zitronenbaum an. Diese sind erstaunlich, denn die schneeweißen Blüten wachsen das ganze Jahr über, zusammen mit reifen und unreifen Früchten an einem Baum. So ist eine ganzjährige Ernte möglich. Wer ein Zitronenbäumchen sein Eigen nennt, erfreut sich auch optisch an dem „Jahresspiel“ der Pflanze, die junges mit altem Laub vereint.

FRISCH-FRUCHTIGE ALLESKÖNNER

Zitrone, ob nun Saft oder Schale, gehört zum Würzen von unterschiedlichsten Speisen genauso in die Küche wie Salz. Zum Verfeinern, zum Aromatisieren oder zum Tilgen von unangenehmen Gerüchen. Zudem braucht sie gute Partner in der Küche, wie Knoblauch oder Ingwer, um in der Kombination zu wahrer Größe aufzusteigen. Egal, ob Marinieren oder Abrunden – ohne Zitrone geht nichts! Zudem gibt es genügend Rezepte mit Zitrone, ob nun Fisch-, Bratengerichte oder Süßspeisen, die alle eines gemeinsam haben: Sie betören mit einer duftenden Frische und Leichtigkeit, nehmen schweren Gerichten fettige Üppigkeit und schaffen es, den Geschmack anderer Zutaten hervorzuheben.

SAUER MACHT LUSTIG

Auch als Vitamin-C-Lieferant gilt die Zitrone als bewährtes Hausmittel, als Bodyguard für das Immunsystem quasi. Und ein Zitronenbäumchen macht immer wieder fröhlich. Apropos gut gelaunt, in meiner Küche steht auf einem Kühlschrankschrankmagneten „Wenn das Leben dir eine Zitrone gibt, frag nach Salz und Tequila“. Ich halte es mehr mit Virginia E. Wolff, deren Buchtitel „Wenn dir das Leben eine Zitrone gibt, mach