Salz-Zitronatzitronen und Gedanken zum (nicht mehr so neuen) Jahr

Hallo ihr Lieben,

vermutlich habt ihr bemerkt, wie still es hier seit der Weihnachtszeit war. Ich hatte mir eine Pause genommen, die etwas länger wurde als geplant.

Nach über 10 Jahren Bloggerei hatte ich das Bedürfnis

innezuhalten und war mir nicht mehr sicher, ob ich das noch weiter machen möchte. Das Bloggen erfordert recht viel Zeit – Kochen oder Backen/Fotografieren/Bilder bearbeiten/Beitrag schreiben/Hochladen/Links in den Kanälen teilen – und noch mehr Zeit am PC, als ich beruflich bedingt eh schon dort verbringe.

Oft habe ich das Gefühl, all diese Arbeit ins Nichts zu geben, denn die Resonanz ist so gering, dass ich gar nicht weiß, ob ich jemanden erreiche und wie viele Menschen mitlesen, mitnaschen und sich mitfreuen über kulinarische Experimente, Ideen und Streifzüge.

Aus diesen Gründen hatte ich wirklich darüber nachgedacht, den Blog ganz stillzulegen. Dazu konnte ich mich dann aber doch nicht aufraffen. Der Blog ist doch auch mein „Baby“, begleitet mich seit so langer Zeit und macht mir immer noch Freude, auch wenn es manchmal schwierig wird, Zeit für einen wöchentlichen Beitrag aufzubringen.

Also wollte ich mal etwas Zeit ins Land gehen lassen und schauen, ob ich wieder mehr Motivation finde. So ganz ist die

Durststrecke noch nicht überwunden. Aber neulich habe ich eine tolle Entdeckung gemacht, die ich zu gut finde, um sie nicht zu teilen. Zwei wunderbare Kochbücher warten auch darauf, vorgestellt zu werden. Demnächst wird es hier also wieder mehr Beiträge geben.

Zumal ich gerade eine Darmkur mache – innerer Frühjahrsputz sozusagen – und dabei auf fast alles verzichten muss, was ich liebe und viel Lebensqualität für mich bedeutet: Kaffee, Zucker, Gluten und nicht-vegane Lebensmittel. Das macht jetzt nicht so wirklich Spaß, aber ich bin entschlossen, die 7 Wochen durchzuhalten.

Trotz massiver Einschränkung ist das natürlich auch die Gelegenheit, zu experimentieren und Neues auszuprobieren. Zum Beispiel habe ich neulich Quinoa-Pfannkuchen ausprobiert, von denen ich nicht gedacht hätte, dass sie funktionieren, geschweige denn schmecken. Falsch gedacht! Auch zucker- und glutenfrei gebacken habe ich schon, aber das war noch nicht ganz überzeugend. Ich experimentiere weiter. Das ein oder andere gelungene Rezept könnte durchaus in den kommenden Wochen hier landen – vielleicht habt ihr ja schon ähnliche Kuren hinter euch und gute Rezepte parat? Ich freue mich über Kommentare mit euren Erfahrungen und Ideen!

Jetzt gibt es noch ein kleines Rezept bzw. eine Rezeptidee von mir. Cedri, also Zitronatzitronen, aus denen das

weihnachtliche Zitronat gemacht wird, hatte ich bisher noch nirgends in Deutschland gesehen. Neulich gab es sie bei meinem Lieblings-Farmer und ich griff fasziniert zu.

Die Italiener essen sie gerne hauchfein geschnitten als Carpaccio, aber das hatte mich nicht so überzeugt. Dann kam mir die Idee, sie einzulegen.

Diese Salz-Zitronatzitronen kamen dann zuerst in ein simples gedünstetes Wirsinggemüse mit Pasta und Käse und ich war hellauf begeistert! Die milde Salzigkeit mit dem intensiven Zitronenaroma verleihen einem Gericht ein Wahnsinnsaroma! Mittlerweile kamen die Zitronen fein gehackt in Gemüsepfanne, in herzhaft-mediterranen Nudelsalat, in Hummus, in Chinakohlsalat, … einfach nur KÖSTLICH.

Ein präzises Rezept habe ich gar nicht. Im Prinzip schneidet ihr die gut gewaschene Zitrone in hauchfeine Scheiben und stopft sie ganz dicht in ein großes Schraubglas. In einer Schüssel verrührt ihr etwa (Gedächtnisprotokoll) 1 EL Salz, 1 TL Kurkuma, 3 EL Apfelessig, etwas roten Pfeffer, Rosmarinnadeln und nach Belieben gemahlenen schwarzen Pfeffer mit ca. 150 ml kochendem Wasser, bis das Salz gelöst ist.

Das gießt ihr über die Zitronen ins Glas. Sofern die Zitronen dann noch nicht bedeckt sind, füllt ihr mit kochendem Wasser auf. Drückt alles nach unten, damit nichts aus der Flüssigkeit schaut und optimalerweise beschwert ihr die Zitronen mit etwas Schwerem (zum Beispiel Glasgewichte vom Fermentieren), damit sie bedeckt bleiben. Das Glas stellt ihr nach dem Abkühlen in den Kühlschrank. Nach 1-2 Tagen könnt ihr die Zitronen verwenden. Im Kühlschrank halten sie sich viele Wochen und verfeinern ganz viele Gerichte.

Selbst Naschkatzen-Mama mit einer starken Abneigung gegen Salz ist total begeistert und hat ihre Kostprobe bereits verbraucht.

Danke an Billy für das zusätzliche Fotomodell samt Blattgrün!

Habt ihr schon mal Cedri ausprobiert? Mögt ihr sie?

Ich finde, allein die Farbe regt zum Träumen an – vom Süden, von Zitronenbäumen unter blauem Himmel und von warmer Meeresbrise.

Eine Prise Süden könnt ihr euch nun auf die Teller zaubern.

Habt eine genussvolle Zeit, egal wo ihr seid!

Eure Judith