



Fermentiertes Zitronenconfit

Zutaten

- 250 g BIO-Zitronen entspricht ca. 3 Zitronen
- 1 Vanilleschote
- 30 g Meersalz
- 30 g Zucker
- 1 TL Honig
- 1 Sternenanis
- 1/2 TL Koriandersamen

Zubereitung

Die Zitronen abwaschen und in hauchdünne Scheiben schneiden anschließend alle Scheiben in eine Schüssel geben. Das Anfang- und das Endstücken verwende ich nicht.

Das Mark der Vanilleschote auskratzen und mit den restlichen Zutaten zu den Zitronenscheiben geben. Alles gut vermischen und 24 Stunden durchziehen lassen.

Das Zitronenconfit in einer Küchenmaschine grob zerhacken und in ein sauberes Glas umfüllen. Kühl stellen. Es passt im Sommer zu Gegrilltem aber auch zu Schmorgerichten, Nudelgerichte und Vegetarischem.

Ich fülle diese Menge in zwei kleine Gläser ab, dabei verwende ich das erste Glas zeitnah und das zweite Glas fülle ich mit Olivenöl auf. Dadurch verlängert sich aus meiner Sicht die Haltbarkeit um einige Monate. Wenn es Amalfi Zitronen gibt verwende ich diese vorzugsweise, da ich sie schon im Geruch schon sehr stark finde.