

Sommerglück im Glas



Nicht vergessen: vorher die Gläser bzw. Flaschen sterilisieren

Kaltes Wasser in einen großen Topf geben, die offenen Gläser bzw. Flaschen sowie die Deckel in den Topf stellen, so dass sie vollständig unter Wasser sind. Anschließend das Wasser zum Kochen bringen und die Gläser samt Deckel darin zehn Minuten lang auskochen.

Rosmarinöl

Dieses würzige Öl bringt mediterranes Lebensgefühl in die Küche, ist schnell zubereitet und eignet sich ideal als Last-Minute-Geschenkidee. In einer schlichten Bügelflasche mit handgeschriebenem Etikett sieht es sehr dekorativ aus. Man kann das Öl auch mit frischem Rosmarin zubereiten, aber mit vorher getrockneten Zweigen wird das Aroma noch intensiver.

Zubereitung:

Rosmarinzweige waschen, trockentupfen, auf einem Blech verteilen und im heißen Ofen bei 100 Grad 8-10 Minuten trocknen lassen. Anschließend 1 EL grobes Meersalz, 1 TL schwarze und weiße Pfefferkörner sowie die Rosmarinzweige in der Flasche verteilen. Mit Olivenöl auffüllen, so dass der Rosmarin vollständig bedeckt ist.

Zitronen im Glas

In Salz eingelegte Zitronen sind eine Gourmet-Zutat aus der nordafrikanischen Küche. Mit der in Streifen geschnittenen Schale lassen sich Pestos, Risottos, orientalische Eintöpfe, Couscous, Salate, Fisch und Hühnchengerichte verfeinern. Vorher ist allerdings etwas Geduld gefragt – denn die eingelegten Zitronen müssen 4-6 Wochen fermentieren. Aber es lohnt sich!

Zutaten für 3 Gläser:

- ca. 8 Bio-Zitronen
- 6 EL grobes Meersalz
- 3 Lorbeerblätter
- 1 TL schwarze Pfefferkörner

Zubereitung:

1. Zwei Zitronen beiseitelegen. Die restlichen 6 Zitronen heiß abwaschen und kreuzweise tief einschneiden, aber nicht komplett durchschneiden.
2. Nun die Zitronen vorsichtig aufklappen, 1 TL Salz je Zitrone in die Einschnitte geben, sanft einreiben. Anschließend ca. 2 TL Salz in jedes Einmachglas geben und die wieder in Form gebrachten Zitronen hineinschichten.
3. Jetzt das restliche Salz, die Pfefferkörner, die Lorbeerblätter und den Saft von 2 ausgepressten Zitronen dazugeben. Vorsichtig (damit die Gläser nicht zer springen) mit heißem Wasser auffüllen – so, dass die Zitronen mit Wasser bedeckt sind.
4. Die Gläser luftdicht verschließen und an einem kühlen, lichtgeschützten Platz 4-6 Wochen ruhen lassen. Die Gläser alle paar Tage vorsichtig schütteln, damit sich das Salz gut verteilt.

Zucchini-Relish

Ob vom Gemüsehändler oder frisch geerntet vom Gartenbeet. Zucchini gibt es momentan in Hülle und Fülle, doch schon bald ist die Saison wieder vorbei. Mit diesem Relish lassen sich Zucchini problemlos in den Herbst und Winter hineinretten. Besonders gut passt es zu Kurzgebratenem oder Gegrilltem.

Zutaten für 4 Portionen:

750 g Zucchini
250 g Zwiebeln
1 EL grobes Salz
250 g Zucker
¼ Liter Weißweinessig
1 EL Senf, mittelscharf
1 EL Curry
1 EL Paprikapulver
½ TL Cayennepfeffer

Zubereitung:

Zucchini und Zwiebeln klein würfeln oder in Stifte hobeln. Alles in einen großen Topf geben, Salz hinzufügen und umrühren. Über Nacht zugedeckt ziehen lassen. Zucker, Essig und Senf dazugeben und für ca. 30 Minuten köcheln lassen, ab und zu umrühren. Die Gewürze zufügen, gut umrühren und kurz aufkochen. In Gläser abfüllen und entweder kalt oder warm genießen.

