



Vorbereitungszeit: 10 Minuten | Ziehzeit: 10 Tage | Reifezeit: 1 Monat

RUCOLINO

Haben wir schon erwähnt, dass manche Leute wirklich alles in Alkohol werfen, um zu sehen, ob nicht ein passabler Likör daraus wird? Und können Sie sich vorstellen, dass ein Blattsalat eine der erfolgreicherer Gemüse-Alkohol-Kombinationen ergab? Bei dem Salat handelt es sich um Rauke, vielen als das scharfe Grünzeug bekannt, das unter dem Namen Rucola handelsübliche Sandwiches in die Oberklasse befördert. Italien* ist für den Rucolino verantwortlich, einen unserer süßesten Liköre, der wunderbar pfeffrige und zitronige Aromen verbreitet und gern als Digestif serviert wird. Hier ist unsere Version dieser unwiderstehlichen Salat-Zubereitung.

- 1 Handvoll Rauke (Rucola)
(ca. 30 Blätter)
- 1 Flasche Wodka (700 ml)
- Schale von 1 unbehandelten
Zitrone
- Schale von ½ unbehandelten
Orange
- 2 Nelken
- 260 g weißer Zucker

1. Die Salatblätter mit kaltem Wasser abspülen und mit dem Wodka in ein Schraubglas geben.
2. Die Zitronen- und Orangenschale mit in das Glas geben, die Gewürznelken hinzufügen, das Glas fest zuschrauben und sanft schütteln. An einen kühlen Ort ohne direkte Sonne stellen und dort etwa 10 Tage ruhen lassen.
3. Wenn die Ziehzeit zu Ende ist, einen Sirup herstellen. Dazu den Zucker in einen Topf geben und mit etwas Wasser bedecken. Sanft erhitzen und rühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Zum Abkühlen beiseitestellen.
4. Den Wodka abseihen, mit dem abgekühlten Sirup mischen und in ein sauberes Glas oder Flaschen füllen.
5. Etwa 1 Monat weiter reifen lassen. Wir empfehlen, während dieser Zeit mehrmals zu probieren, ob die Süße Ihrem Geschmack entspricht. Wenn Sie bittere Aromen bemerken, können Sie dem abhelfen, indem Sie eine kleine Portion Sirup zubereiten und diesen nach und nach hinzufügen, bis Sie mit dem Ergebnis zufrieden sind.

BRAUTIPPS

FRISCH VOM BALKON

Es gibt verschiedene Sorten Rauke, von denen manche in vielen Regionen wild wachsen. Aber sie lässt sich auch schnell und unkompliziert selbst anbauen. Für Töpfe ist sie wunderbar geeignet, wenn der Platz knapp ist. Solange die Pflanze wächst, können die Blätter regelmäßig geerntet werden. Auch die Blüten sind essbar.

* Die Einwohner von Neapel mit ihrer Vorliebe für Süßes haben uns den Rucolino beschert. Ihnen wird auch die Erfindung der Pizza zugeschrieben, eines Gerichts, dem ein paar frische Blätter Rauke vom Balkon meist nicht schaden.





Vorbereitungszeit: 20 Minuten | Ziehzeit: 2-6 Wochen

LIMONCELLO

Er war lange Jahre das bestgehütete alkoholische Geheimnis Italiens, doch in jüngster Zeit kommt auch der Rest der Welt auf den Geschmack von Limoncello. Italienische Traditionalisten bestehen auf den genauen Methoden und Zutaten*, die überliefert wurden, aber wir anderen kennen viele verschiedene Möglichkeiten, diesen köstlichen Digestif herzustellen. Mit unserer einfachen Anleitung können Sie einen reinen, süßen Limoncello produzieren oder ihn mit mehr Säure aufpeppen. Sie haben außerdem die Wahl zwischen einer klaren und einer trüben Variante.

5 unbehandelte Zitronen,
Saft und Schale
1 Flasche Wodka (700 ml)
200 g weißer Zucker

1. Die Zitronenschale mit dem Wodka in ein Schraubglas geben.
2. Auch wenn es nicht der Tradition entspricht, mögen wir eine saure Note an unserem Limoncello. Dazu geben wir den Saft der Zitronen mit in den Ansatz – je mehr davon, desto saurer wird das Ganze. Beim ersten Mal eventuell die Menge aufteilen und beide Varianten probieren.
3. Das Glas dicht verschließen und etwa 2 Wochen zum Ziehen beiseitestellen.
4. Nach dieser ersten Ziehzeit die Mischung mit Zuckersirup süßen. Den Zucker mit 160 ml Wasser in einen Topf geben und sanft erhitzen, bis der Zucker sich auflöst. Wenn der Limoncello klar werden soll, den Sirup abkühlen lassen und erst dann zum Wodka und der Zitronenschale geben. Für ein trübes Getränk den Sirup dazugießen, solange er noch warm ist.
5. Wenn Sie Ihren Limoncello bald trinken wollen, können Sie ihn abseihen und in Flaschen füllen, sobald der Sirup eingerührt wurde. Wir empfehlen allerdings, noch 4 Wochen zu warten. Auch nach dem Abseihen durch ein feinmaschiges Sieb werden noch viele winzige Zitronenteilchen in der Flüssigkeit schwimmen. Wenn Sie das Ganze noch einmal langsam durch eine Kaffeefiltertüte gießen, verschwinden sie.

TIPP VON NICK

Wenn Sie keine Zitronen ohne glänzende Wachsschicht bekommen können, ist das nicht schlimm. Sie lässt sich einfach unter heißem Wasser abbürsten.

SERVIERVORSCHLAG

Limoncello schmeckt am besten pur und eiskalt nach dem Essen. Für einen besonderen Genuss können Sie also eine Flasche im Gefrierschrank aufbewahren. Er eignet sich aber auch gut für Cocktails oder einen Fruchtpunsch, zum Beträufeln von Eiscreme oder als Zugabe zu einem Zitronendessert.

* Die Stadt Sorrent liefert die in Italien bevorzugte Zitronensorte für Limoncello. Diese Frucht wird so hoch geschätzt, dass sie eine geschützte Ursprungsbezeichnung erhalten hat. Zitronen, die außerhalb der Region geerntet werden, dürfen nicht als Sorrent-Zitronen bezeichnet werden.

