



**MICHAEL CERON** macht mit seinem Kärntner Zitronengarten toskanischen Plantagen Konkurrenz.

...wurzeln haben Zitrusfrüchte in Asien. Dennoch gedeihen  
Exoten, die mit ihrem **Säuregehalt** an die Grenzen  
**Erträgliches** gehen, auch in Österreich und werde  
nur von heimischen Pardegärtnern erfolgreich kultiviert, sondern  
auch in den Küchen der **Spitzengastronomie**  
mit zunehmender Euphorie eingesetzt.

Text von **CLAUDIA SCHEMERL-STREBEN** Fotos von **STEPHANIE GOLSER**

**Sauerstoff**



## Österreichs Spitzenköche kochten mit seltenen Citrusarten

Text von Claudia Schemerl-Streben

Ihre Wurzeln haben Zitrusfrüchte in Asien. Dennoch gedeihen die Exoten, die mit ihrem Säuregehalt an die Grenzen des Erträglichen gehen, auch in Österreich und werden nicht nur von heimischen Pardegärtnern erfolgreich kultiviert, sondern auch in den Küchen der Spitzengastronomie mit zunehmender Euphorie eingesetzt.

Fünfzehn Männer, zehn Leitern und 30 Hände. Das angepeilte Ziel: die nach Zitronen- und Orangenblüten duftenden Haine vor einem herrschaftlichen Landhaus im ostsizilianischen Catania. Routiniert lehnen die Männer in 10-Meter-Abständen ihre Leitern an die Bäume, tasten die Früchte nach ihrem Reifegrad ab, pflücken Stück für Stück von den Ästen, schlichten sie in Kunststoffkisten und stapeln sie in Lkws. Die Destination der sauren und süßen Ware: der Großgrünmarkt in Wien-Inzersdorf.

Auf die Auseinandersetzung mit Zitrusfrüchten lässt sich Vestibül-Küchenchef Christian Domschitz genauso ein wie Spitzenkoch Heinz Reitbauer vom Wiener "Steirereck", der sich regelmäßig von Heimo Karner mit der Zitronatzitronensorte Buddhas Hand beliefern lässt, mit japanischer Yuzu (der heilende Kräfte zugesprochen werden), Kaffirblättern und der optisch an eine zu schlank geratenen Salzgurke erinnernden Fingerlimette. Vor drei Jahren ist der Spitzenkoch auf den Geschmack der Zitrusfrüchte gekommen:

"Entstanden ist der Kontakt über Herrn Karners Bruder, der bei Gourmet Express arbeitet und den ich gequält habe, weil wir etwas Exotisches in dieser Richtung haben wollten. Für mich sind Zitronatzitronen besonders interessant, weil der Gast so auch einmal ein ganzes Stück Zitrone im Mund haben kann, und das nicht nur in der kandierten Variante." Kulinarischen Wert hat für Reitbauer auch die Fingerlimette, die sich geschmacklich deutlich von der herkömmlichen Limette unterscheidet. Einerseits durch ihren dominanten, zitronig-blumigen, aber gleichzeitig auch sauren Geschmack, der ihren Einsatz nur in homöopathischen Dosen ermöglicht; andererseits durch ihr Fruchtfleisch, das aus etlichen körnigen Segmenten besteht und an Perlen erinnert. Zum Einsatz kommen die sauren Exemplare in der süßen wie in der pikanten Küche, wobei sich Reitbauer verstärkt auf Säureexperimente mit Gemüse und Fleisch einlässt, weil "sich die Küche der Zukunft immer mehr in eine frischere, leichtere Richtung entwickelt". Zum Einsatz kommen bei dem Spitzenkoch auch Salz zitronen, die in Marokko als alltägliches Gewürz verwendet werden und die Reitbauer glasweise lagert, um ständig damit versorgt zu sein. Dazu schneidet er die Schale unbehandelter Zitronen mehrmals ein, reibt sie mit grobem Meersalz ein und rext sie in Einmachgläser, in denen das saure Gewürz bis zur Weiterverwendung einen Monat kühl gelagert werden muss. "Man kann die Schale und das Fruchtfleisch verarbeiten beides wird sehr saftig und bekommt eine Supersäure. Ich verwende es gerne zum Würzen für klassische Innereien-Gerichte wie Beuschel oder Lammherz."

Es gibt aber auch "süß-saure" Extrembeispiele, die dem Gast im Gegensatz zu der perfekt ausbalancierten Säure-Kreation von Café-Central-Pâtissier Pierre Reboul (Er hat für seine Kolonialtorte ein Konsistenz-Kunstwerk aus Mandelcrisp, Lemon Curd, Zitronencreme, Grapefruitgelee und Mandelbaiser zusammengesetzt.) einiges an Säureresistenz abverlangen. Etwa bei Reitbauers Zitrus-Säurespiel, bei dem der Kreativkoch ans Geschmackslimit geht: "Ich wollte, dass der Gast seine Grenzen auslotet. Ich selbst bin beispielsweise jemand, der Säure gut verträgt, trotzdem hat jeder ein anderes Empfinden, was Säure betrifft". Für sein Dessert brachte Reitbauer Säure in unterschiedlichen Konsistenzen und Säurestufen auf den Teller: Joghurt-Limetten-Sauce und Limonenschaum mit Zitronatzitrone wurden durch knusprigen Limettenkuchen und Kaffirlimettensorbet gesteigert, von Finger limettenperlen mit kandiertem Zitronenmelissenblatt und einem Yuzugelee mit Zitronenstaub und Zitronenbrausepulver abgelöst und für Säure-Junkies von Kumquats mit Zitronenverbene und Zitronengranité mit verschiedenen Zitrusfrüchten und Kräutern finalisiert. "Ich wollte mit diesem Dessert durchaus provozieren, der Gast sollte an einem Punkt ankommen, an dem er sagt: Jetzt hör' ich auf. Überraschenderweise waren alle so neugierig, dass sie sich bis zur letzten Säurestufe durchgekostet haben und ich kein Negativ-Feedback bekommen habe", sagt Reitbauer und legt amüsiert nach: "Und das, obwohl ich eines wollte."

Auf 5.000 Quadratmetern hat Michael Ceron in Faak am See einen Zitronengarten aufgebaut, der jenen toskanischer Plantagen um nichts nachsteht. Was als private Sammlung begonnen hat, ist vor rund fünf Jahren zu Ceron's Business geworden. 220 Sorten an Zitrusgewächsen hat er aus aller Welt in den letzten 20 Jahren zusammengetragen, dazu zählen Kuriositäten wie die gefurchte Sorte "Citrus lemon Canaliculata", die birnenförmig wachsende Cedratsorte "Sanctus Dominicus" oder die "Lucchesische Cedratzitrone", deren Früchte in der Vollreife gleich zwei Farben, grün und violett, annehmen. Die meisten Exemplare seiner exotischen Ware bezieht der Gärtner aus der Toskana und topft sie bei ihrer Ankunft mit einer speziell auf ihre Bedürfnisse abgestimmten Erdmischung mit Bims- und Vulkangestein aus dem Vesuv in selbst gebrannte Töpfe um. "Für ihr Wachstum ist das essenziell. Zitruspflanzen sind an der Wurzel hochempfindlich, vor allem in den ersten zehn Jahren." Um das Aroma seiner Zitronen, Orangen, Grapefruits, Limetten und Clementinen nicht zu verfälschen, hat sich Ceron für die Umstellung auf einen biologisch geführten Betrieb entschieden. Vor drei Jahren hat er damit begonnen, heuer stehen die ersten biozertifizierten Zitrustöpfe in seiner teils überdachten, teils Open-Air-Gärtnerei. Gezüchtet werden die Pflanzen bei ihm nicht: "Davon bin ich noch weit entfernt", gibt er offen zu.

Engagiert und wissbegierig gibt er sich dennoch: In Zusammenarbeit mit der Universität für Bodenkultur in Wien hat er Untersuchungen gestartet, bei denen der Säuregehalt der unterschiedlichen Früchte und die genießbarkeit der Schalen ausgetestet werden sollen, denn "von der Hälfte der Sorten kann man die Schale essen", ist Ceron überzeugt.

Seinen gärtnerischen Rat holen nicht nur viele Dachterrassenbesitzer in Wien ein, sondern auch Kräuterkoch und Fischzüchter Michael Sicher aus Tainach sowie Spitzenkoch Arnold Pucher im Kärntner Nassfeld. Zitrustöpfe wintert Ceron gegen eine Parkgebühr von 120 Euro pro Quadratmeter in seinen Gewächshäusern ein und bietet auch Verarztung erkrankter Pflanzen an. Selbst Seminare und Führungen durch seinen Zitrusgarten hält der umtriebige Gärtner ab, für die er einen hausgemachten Eistee aus Grüntee, einer Pressung unterschiedlichster Zitronensorten, Rohrzucker und Kräutern ansetzt und Orangentorten und -tartes nach alten Rezepturen fabriziert, die man sich sonst nur von einer italienischen Nonna erwarten kann.

## Restaurants

Steirereck im Stadtpark  
Heinz Reitbauer  
Am Heumarkt 2A  
1030 Wien  
Tel.: 01/713 31 68

Café Central  
Pierre Reboul  
Ecke Herrengasse/Strauchgasse  
1010 Wien  
Tel.: 01/533 37 64-26

Vestibül  
Christian Domschitz  
im Burgtheater  
Dr.-Karl-Lueger-Ring 2  
1010 Wien  
Tel.: 01/532 49 99

Orlando di Castello  
Pierre Reboul  
Freyung 1  
1010 Wien  
Tel.: 01/533 76 29

Saag Ja  
Hubert Wallner  
Saag 11  
9212 Techelsberg am Wörther See  
Tel.: 04272/435 01



# Seezunge nach Grenobler Art mit brauner Butter, Kapern, Zitronen und Fisolen

Christian Domschitz, „Vestibül“, Wien

Zutaten für 4 Personen

- 200 g Fisolen
- 4 Romanbohnen
- 4 Zitronen oder eine halbe  
Citrus Medica Maxima
- 280 g Butter
- 4 Seezungenfilets (à ca. 140 g)
- 40 Essigkaper
- 20 Salzkaper
- ½ Bund Petersilie (gezupft und  
in Streifen geschnitten)
- Olivenöl, Meersalz

Die Fisolen waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne in etwas Olivenöl bei schwacher Hitze anbraten, vom Herd nehmen und ziehen lassen. Die Romanbohnen waschen, putzen, in lange Streifen schneiden und in Olivenöl und Meersalz roh marinieren.

Die Schale der Zitronen dünn, ohne den weißen Anteil, abschälen und in feine Streifen schneiden. Danach die Zitrone schälen und je vier Filets herausschneiden.

Den Rest der Zitrone grob in Stücke schneiden, mit einem Stabmixer im Mixbecher mit einer Prise Meersalz und einigen Esslöffeln Olivenöl pürieren und durch ein grobes Sieb passieren.

Die Butter in einem Topf zerlassen, klären, leicht bräunen, sofort sieben und umfüllen.

Die Seezungenfilets zu Rollen drehen und mit Rouladen-Nadeln fixieren.

Für die Sauce 50 ml der braunen Butter mit Essigkaper, Salzkaper, Zitronenfilets, Zitronenzesten und Petersilie leicht erwärmen. Die restliche Butter ebenso mit Essigkaper, Salzkaper und Petersilie würzen, anschließend mit Olivenöl auffüllen. Die Würzbutter nun auf Temperatur bringen, die Seezunge einlegen und ziehen lassen (pochieren).

Fisolen großflächig auf einen Teller geben. Seezunge darauf setzen und mit Romanbohnen und der Zitronensauce beträufelt servieren.

*Info: Die Citrus Maxima ist auch unter dem Namen Riesen-Zedrat-Zitrone bekannt, hat eine sehr dicke Schale (2 bis 5 Zentimeter) und wenig Fruchtfleischgehalt. Die Frucht kann die Größe eines Fußballs erreichen.*



Christian Domschitz

# Gurken-Zitronat-Kompott mit Borretsch und gekochtem Lammschopf

Heinz Reitbauer, „Steirereck im Stadtpark“, Wien

Zutaten für 4 Personen

## FÜR DEN GURKEN-BORRETSCH-SAFT

360 g Freilandgurken (geschält,  
entkernt, z. B. Torreon, Crystal Apple,  
Armenische Gurke)  
80 g junge Borretschblätter  
(blanchiert und gut ausgedrückt)  
54 ml Mandelöl  
4 Msp. Guarkernmehl  
Tasmanische Pfefferbeeren, Salz

## FÜR DIE EINGELEGTEN GURKEN

100 ml Ginger Ale (Fever Tree)  
75 ml Verjus  
180 g Gurken-Kerngehäuse  
Salz

## FÜR DIE EINGELEGTE ZITRONATZITRONE

1 Zitronatzitrone (z. B. Buddhas Hand)  
100 g Salz  
500 g Kristallzucker  
180 ml Ponzu „Mizkan“ (Saft aus ver-  
schiedenen Zitrusfrüchten, mild-bitterer  
Geschmack, in Asialäden erhältlich)  
60 ml Limoncello

## FÜR DEN GEKOCHTEN LAMMSCHOPF

4 Stück Lammschopf  
3 l heller Kalbsfond  
½ Karotte (geschält)  
½ gelbe Rübe (geschält)  
100 g Knollensellerie (geschält)  
1 Knoblauchzehe (angedrückt)  
1 Schalotte (mit Schale, halbiert)  
1 Zweig Liebstöckel  
1 Lorbeerblatt  
4 Stück Piment  
10 schwarze Pfefferkörner  
20 Korianderkörner  
Salz

frische Borretschblätter  
4 Gurkenblüten

Für den Gurken-Borretsch-Saft geschälte, entkernte Gurken würfelig schneiden und mit den blanchierten Borretschblättern und dem Mandelöl fein mixen (gekühlt, am besten den Mixbecher in Eiswasser stellen). Mit Guarkernmehl binden, salzen, pfeffern und durch ein Fettsieb passieren.

Für die eingelegten Gurken Ginger Ale mit Verjus mischen, salzen und das Gurken-Kerngehäuse einlegen. Vakuumieren und für mindestens 3 Stunden kühl durchziehen lassen.

Für die eingelegte Zitronatzitrone die Frucht halbieren und das meist bitter-herbe Fruchtfleisch entfernen. Die Schalen mit Wasser bedecken und mit 50 g Salz aufkochen. Kochflüssigkeit ableeren und den Vorgang wiederholen. Abermals Kochflüssigkeit ableeren und mit 100 g Zucker zweimal wiederholen. Zum Abschluss die Schalen mit 700 ml Wasser und den verbleibenden 300 g Zucker aufkochen, weich ziehen und im Fond erkalten lassen. Ponzu, 120 ml Zitronat-Fond und Limoncello vermischen und die gekochte Zitronatzitrone darin einlegen. Gekühlt für mindestens 6 Stunden durchziehen lassen.

Den Lammschopf sauber parieren, Fond mit Gemüse und Gewürzen aufkochen, abschöpfen und das Lamm einlegen. 15 Minuten leicht kochen, dabei immer wieder abschöpfen und anschließend 50 Minuten bei 85 °C ziehen lassen.

Den Gurken-Borretsch-Saft auf Tellern verteilen, das eingelegte Gurken-Kerngehäuse und die in Stücke geschnittene Zitronatzitrone darauf anrichten und mit frischem Borretsch und Gurkenblüten garnieren. Den Lammschopf aus der Suppe heben, leicht salzen und heiß zum Gurken-Zitronat-Kompott servieren.

*Info: Die „Buddhas Hand“ oder „Gefingerte Zitrone“ gehört zu den Zitronatzitronen, besitzt so gut wie kein Fruchtfleisch, dafür aber viel Schale und weist etliche längliche Abschnitte auf, die an die Finger einer Hand erinnern.*

*Gurkenraritäten sind bei der Wiener Gärtnerei Bach erhältlich: Contiweg 165, 1220 Wien, Tel.: 01/280 95 34, [www.gaertnerei-bach.at](http://www.gaertnerei-bach.at)*

*Tasmanischer Pfeffer ist bei Babettes Spice and Cookbooks erhältlich: Mühlgasse 9/3b, 1040 Wien, Tel.: 01/585 51 65, [www.babettes.at](http://www.babettes.at)*



Heinz Reitbauer

# Reinanke aus dem Wörther See mit Zitronen-Erbsenpüree und Gremolata

Hubert Wallner, „Saag Ja“, Techelsberg am Wörther See

Für 4 Personen

4 Reinanken (à ca. 400 g)

Flusskrebsschwänze (sautiert)

Wasser, Pfeffer, Zitronensaft,

Olivenöl zum Braten

## FÜR DAS ZITRONEN-

### ERBSENPÜREE

1 Knoblauchzehe

2 kleine Zwiebeln

1 Zitrone (unbehandelt)

4–5 EL Olivenöl

400 g tiefgekühlte Erbsen

Salz, Pfeffer, Zucker

## FÜR DIE GREMOLATA

3 Knoblauchzehen

1 Rosmarinzweig (abgezupft  
und gehackt)

1 Thymianzweig (abgezupft  
und gehackt)

4 getrocknete Paradeiser  
(fein gehackt)

100 ml Olivenöl

Schale von 1½ Florentina-  
Zitronen (unbehandelt,  
fein gehackt)

1 Blatt Petersilie (gehackt)

Für das Zitronen-Erbsenpüree Knoblauchzehe schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Die Zitrone waschen, die Schale fein abreiben und auspressen. Öl in einer Pfanne erhitzen, den Knoblauch darin bei mittlerer Hitze goldbraun anbraten und herausnehmen. Das Öl bis auf 1 bis 2 EL aus der Pfanne gießen und zur Seite stellen.

Zwiebeln und Erbsen in die Pfanne geben und eine Minute anschwitzen. Salzen, pfeffern und mit etwas Zucker bestreuen. 5 EL Wasser, 2 EL Zitronensaft und Zitronenzesten dazugeben und 1 bis 2 Minuten kochen. Masse mit einem Stabmixer in einem hohen Gefäß pürieren. Wenn das Püree zu fest sein sollte, etwas von dem Knoblauchöl oder Wasser dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Gremolata Knoblauch, Rosmarin, Thymian und Paradeiser kurz in Olivenöl anbraten, vom Herd nehmen, Zitronenschale dazugeben und ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren die Petersilie dazugeben, damit sie ihre Farbe behält und nicht grau wird.

Die Reinanken filetieren, die Gräten herauszupfen oder mit einem Messer entfernen. Die Filets mit Zitronensaft und Meersalz würzen und in einer Pfanne in Olivenöl auf der Hautseite leicht anbraten. Kurz umdrehen, aus der Pfanne heben und die Haut entfernen.

Das Zitronen-Erbsenpüree erhitzen und auf einem Teller in der Mitte anrichten. Das Fischfilet darüberlegen, mit sautierten Flusskrebsschwänzen belegen und mit Gremolata übergießen.

*Info: Das Verhältnis zwischen Schalendicke und Fruchtfleisch ist bei der Florentina-Zitrone ausgewogen, da sie eine Kreuzung aus Zitronatzitrone und Zitrone ist. Sie ist mittelgroß, läuft spitz – manchmal gerade, manchmal gebogen – zusammen, ihre Schale hat einen süßen Duft.*

*Charakteristisch für die Zitronenart Melarosa ist ihre kugelige, leicht gefurchte Form. Sie besitzt ein saftiges Fruchtfleisch, schmeckt angenehm sauer und hat keine Kerne.*



Hubert Wallner

# Kolonialtorte

Pierre Reboul, „Café Central“ & „Orlando di Castello“, Wien

## FÜR DIE DACQUOISE

39 g Eiklar  
30 g Kristallzucker  
33 g Mandelstaub (oder geriebene Mandeln)  
17 g Staubzucker  
30 g griffiges Mehl  
Zesten von ½ Zitrone

## FÜR DIE GELATINEMASSE

Pulvergelatine  
heißes Wasser

## FÜR DAS GRAPEFRUITGEELEE

107 ml Grapefruitsaft  
5 g Maizena (ca. 1 gehäufter TL)  
16 g Kristallzucker  
18 g Gelatinemasse

## FÜR DIE ZITRONENCREME

62 ml Zitronensaft  
20 g Butter  
Zesten von ½ Zitrone  
72 g Kristallzucker  
58 g Ei (ein ganzes Ei hat ca. 50 g)  
15 g Gelatinemasse  
112 ml Schlagobers (halbgeschlagen)

## FÜR DIE LEMON CURD

29 ml Zitronensaft  
35 mg Kristallzucker  
58 g Ei  
12 g Eidotter (1 Eidotter hat ca. 20 g)  
2 g Cremepulver (ca. ¼ TL, erhältlich bei Süwag, man kann auch Maizena verwenden)  
29 g Butter

## FÜR DEN MANDELCRISP

26 ml Butter (flüssig)  
17 ml Glukosesirup (erhältlich bei Süwag)  
11 g Mehl (Typ 480, man kann auch 700er Mehl verwenden)  
43 g Mandeln (gehobelt)

Für die Dacquoise Eiklar mit Kristallzucker zu Schnee schlagen. Den Mandelstaub mit Staubzucker, Mehl und Zitronenzesten vermischen und vorsichtig unter den steif geschlagenen Schnee heben. Die Masse zirka 1 Zentimeter hoch in einem mit Backpapier ausgelegten Tortenring oder einer eckigen Tortenform glatt streichen. Bei 180 °C Heißluft 20 Min. backen, während des Backens das Backrohr einen kleinen Spalt geöffnet lassen. Dacquoise kurz abkühlen lassen und danach für 1½ bis 2 Stunden einfrieren.

Für die Gelatinemasse die Pulvergelatine nach Packungsanleitung mit heißem Wasser verrühren und erkalten lassen.

Für das Grapefruitgelee einen kleinen Teil des Grapefruitsaftes mit Maizena verrühren. Den Rest des Grapefruitsaftes mit Zucker aufkochen und zügig mit dem Maizena-Gemisch vermengen. Danach die Gelatinemasse darin auflösen und die Grapefruitmasse auf der gefrorenen Dacquoise verteilen.

Für die Zitronencreme Zitronensaft, Butter, Zesten und Kristallzucker in einem Topf aufkochen, Ei unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen einrühren und einmal kurz aufkochen. Die Gelatinemasse darin auflösen, mit dem Stabmixer emulgieren und abkühlen lassen. Anschließend das halbgeschlagene Obers unterheben. Creme auf das Grapefruitgelee streichen.

Für die Lemon Curd Zitronensaft und Zucker aufkochen und mit Ei, Eidotter und Cremepulver abziehen. Danach abkühlen lassen und die Butter bei zirka 60 °C einrühren, bis die Masse homogen ist.

Für den Mandelcrisp alle Zutaten miteinander vermischen und zwischen zwei Blättern gefettetem Backpapier ausrollen. Das obere Backpapier entfernen und das untere mit der ausgerollten Mandelmasse bei 160 °C Heißluft ausbacken. Masse aus dem Herd nehmen. Kurz bevor sie fest wird, die Tortenform darauflegen, Crisp mit einem scharfen Messer ausschneiden und auf die Zitronencreme legen. Behutsam mit Lemon Curd bestreichen, Torte kühl stellen und servieren.

*Info: Die Dacquoise gehört zur Familie der Baisers, allerdings wird sie mit Mandeln zubereitet. Glukosesirup und Cremepulver sind bei Süwag erhältlich: Sechshauser Straße 43, 1150 Wien, Tel.: 01/893 23 76, [www.suewag.at](http://www.suewag.at)*



Pierre Reboul