

Für 4 Personen

### **Carpaccio di Cedro**

1 Zitronatzitrone  
2-3 EL Olivenöl Extra-Vergine  
Salz  
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
Petersilie, fein gehackt, oder frische Pfefferminze

Zitronatzitrone halbieren, Saft auspressen und aufbewahren. Cedro in hauchdünne Scheiben schneiden. Saft mit Olivenöl, Salz und schwarzem Pfeffer gut vermischen und die Scheiben darin mindestens eine halbe Stunde marinieren lassen. Mit Petersilie oder Minze abschmecken und darüber geröstete Pinienkerne streuen oder mit Feldsalat oder Rucola servieren - als Beilage zu gebratenen Fischfilets oder Gambas, oder auch zu Büffelmozzarella.

### **Marmellata di Cedro**

1 Kg Zitronatzitronen  
500 g Zucker (kein Gelierzucker)

Früchte in Scheiben schneiden, dann nochmals klein schneiden. In eine große Schüssel mit Wasser geben. Zwei Tage ruhen lassen, mindestens 3 Mal am Tag Wasser wegkippen und frisches dazu geben. Am 3. Tag Wasser auskippen, Fruchtmasse in einen Topf mit Zucker sowie 500 ml Wasser geben und gut verrühren. Bei kleiner Flamme etwa 30 Minuten kochen, dabei immer wieder rühren, bis die Flüssigkeit eine sirupartige Konsistenz erreicht hat. In saubere Gläser füllen und gut verschließen. Es eignet sich, um Pasta, Risotto, Fleisch- oder Fischgerichte abzuschmecken, Vinaigrette zu verfeinern oder Käse zu begleiten.