

Limoncello – selbst gemacht

Zutaten

1 kg unbehandelte Amalfi-Zitronen
1 Liter hochwertiger reiner Alkohol (95%)
800 g Wasser
800 g Zucker

Zubereitung

Zitronen sehr dünn schälen, dabei nur die gelbgrüne Schale abtragen. Schalen im Alkohol 5 Tage ziehen lassen. Zucker im Wasser auflösen und einige Minuten kochen lassen, dann vom Feuer nehmen. Alkohol mit den Schalen filtern und zum vollständig abgekühlten Sirup geben. In eine saubere Flasche abfüllen und mindestens 30 Tage im Dunkeln lagern. Danach nochmals filtern. Gekühlt als Digestif servieren.

in

in-online.ch

Die Sonne Kampaniens im Glas

Limoncello –
ein ganz spezieller Zitronenlikör



Der süsse Saft aus dem gelben Gold des Südens

Die aromatische Amalfi-Zitrone gilt als das Nonplusultra der Zitrusfrüchte. Sie duftet intensiv und ist nicht sauer im Geschmack, sondern fruchtig und frisch. All diese Qualitäten finden sich auch im Limoncello – dem traditionellen Zitronenlikör aus Italien.

Das Land, wo die Zitronenbäume blühen – damit ist Kampanien gemeint, eine Region im sonnigen Süden Italiens. Dazu gehören unter anderem der Golf von Neapel und die Amalfi-Küste. Letztere ist es auch, die einer ganz speziellen Zitrone deren Namen gegeben: der Amalfi-Zitrone. In den üppigen Gärten an der steilen Amalfi-Küste südlich von Neapel wächst diese Zitrone, die zur Spitzenklasse ihrer Art gehört. Sie hat eine besonders dicke, raue und helle Schale, deren ätherische Öle äusserst intensiv sind. Das Fruchtfleisch ist saftig und angenehm säuerlich, mit wenig Kernen, das Weisse unter der Schale kaum bitter. Diese Edelizitronen verleihen der vielfältigen lokalen Gastronomie denn auch eine besondere Note. Besonders gut kommen Finesse und Intensität der Amalfi-Zitrone in der Patisserie zur Geltung. Doch das wirtschaftlich bedeutendste Produkt ist der Limoncello. Der Zitronen-Likör wird inzwischen weltweit exportiert.

Um die Vaterschaft des Limoncello streiten sich verschiedene Orte in Kampanien. So gibt es Geschichten und Legenden über den Ursprung – unter anderem aus Sorrent, Amalfi und von der Insel Capri. Die Wahrheit indes ist bis heute unklar.

Anderes wiederum ist klar. Zum Beispiel, dass sich ein eisgekühlter Limoncello, serviert in einem ebenfalls gekühlten Glas, ideal eignet zum «Caffe» nach einem guten italienischen Essen, bestehend aus Pasta und Fisch. Er hat gar schon den klassischen «Amaro» vom Tisch verdrängt.

Ein grosser Fan des italienischen Digestifs ist Hollywood-Schauspieler Danny DeVito. Zusammen mit einer Spirituosenfirma hat er seinen eigenen «Premium Limoncello» auf den Markt gebracht. Den Deal verdankt er übrigens einem Talkshow-Auftritt, bei dem er ausplauderte, wie gut ihm der fruchtige Likör in der Nacht zuvor geschmeckt habe.

Limoncello eignet sich
ideal für Desserts –
die Rezepte dazu auf

www.in-online.ch