



Confit de citron

Philippe Conticini

- 50 g Zitronenzesten (*bitte unbedingt Bio oder unbehandelte Zitronen verwenden!*)
- 150 g Zitronensaft
- 75 g Zucker
- optional 1 Zweig Estragon

Die Zitronenschale mit einem Zestenreißer o.ä. schälen. Darauf achten, dass nur die gelbe Schale verwendet wird, da das Weiße der Zitrone bitter schmeckt! Die Zesten in einen kleinen Topf geben und diesen halbvoll Wasser füllen. Zum Kochen bringen, um die Zitronen eine Minute zu blanchieren. Danach alles durch ein Sieb gießen, die Zesten zurück in den Topf geben und wiederum mit Wasser bedecken und wie beschrieben aufkochen. Das Prozedere noch ein drittes Mal wiederholen. Auf diese Weise bleiben keine Bitterstoffe erhalten. Nachdem die Zesten dreimal abgekocht wurden, diese erneut in den Topf geben und mit dem Zitronensaft und dem Zucker für 40 bis 50 Minuten leise köcheln lassen. Nach Wunsch können am Ende der Kochzeit noch einige Estragonblätter hinzugefügt werden. Das Confit mit einem Mixstab pürieren und noch heiß in ein blitzsauberes Marmeladengläschen abfüllen. Das Confit hält sich problemlos mehrere Wochen.

Quelle: [Sensations](#)¹ von *Philippe Conticini*