

Rezept

Salicorn mit Zitrone und Knoblauch

Ein Rezept von Salicorn mit Zitrone und Knoblauch, am 20.04.2024

Zutaten

500 g zartes Salicorn (beim Fischhändler vorbestellen)

5 Zitronen

4 junge Knoblauchzehen

1 gestrichener TL Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Gläser (à 500 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
Haltbarkeit Haltbarkeit: ungeöffnet mind. 1 Jahr

Zubereitung

1. Das Salicorn abbrausen und braune oder vertrocknete Stängel aussortieren. Zwischen zwei Geschirrtüchern trocknen. 3 Zitronen mit dem Messer so schälen, dass auch die weiße Haut komplett entfernt ist. Die Zitronenfilets zwischen den Trennhäuten herausschneiden, den austretenden Saft dabei auffangen. Die restlichen Zitronen auspressen und mit dem ausgetretenen Saft in einen Messbecher geben.
2. Den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Das abgetrocknete Salicorn bis ca. 3 cm unter den Rand in die Gläser füllen. Zitronenfilets und Knoblauchscheiben dazwischen verteilen.
3. Den Backofen auf knapp 100° vorheizen, 2 l Wasser aufkochen. Den Zitronensaft mit Wasser auf 800 ml auffüllen, das Salz dazugeben, in einem Topf aufkochen. Die heiße Flüssigkeit auf die Stängel gießen, sie sollen komplett bedeckt sein. Gläser mit den Deckeln verschließen. Das hohe Blech des Backofens zur Hälfte in den Ofen schieben (unten), die Gläser daraufstellen und das kochende Wasser angießen. Das Blech ganz in den Ofen schieben und die Backofentür sofort schließen. Salicorn ca. 45 Min. einkochen, aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
4. Das Salicorn raumtemperiert oder leicht erwärmt servieren. Nach Geschmack noch leicht salzen und mit sehr gutem Olivenöl beträufeln.