

Rezept

Zitrus-Ingwer-Salz (ergibt etwa 60 g, für Fisch und Meeresfrüchte)

Ein Rezept von Zitrus-Ingwer-Salz (ergibt etwa 60 g, für Fisch und Meeresfrüchte), am 09.06.2026

Zutaten

je 1 Bio-Orange und Bio-Limette

Mark von ½ Vanilleschote

1 Stück Ingwer (etwa 2 cm, wer mag)

50 g flockiges Meersalz (z. B. Fleur de Sel oder Maldon)

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht

Zubereitung

1. Backofen auf 100 °C vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Zitrusfrüchte heiß waschen und abtrocknen, Schale fein abreiben. Ingwer schälen und ebenfalls fein reiben. Alles mit Vanillemark und Salz vermengen, dann auf dem Backblech verteilen. Im Ofen (Mitte, Umluft 100 °C) in ½-1 Stunde langsam trocknen lassen, dabei ein- oder zweimal durchrühren.
2. Salz aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Bis zum Verschenken in einem luftdicht verschlossenen Behälter aufbewahren.