

Kaffir

Die Rezepte können als mögliche Einkaufsvorlage dienen und sind für geübte Köche als Gedankenstütze formuliert.

Die Kafir-Limetten sind klein Bäume, stark bedornt und mit glänzenden Blättern. Die rundliche Frucht verjüngt sich zum Stiel hin. Ihre grüne Schale ist stark schuppenartig gewellt und sehr dick. Sie gibt über die enthaltenen ätherischen Öle vor allem im unreifen Zustand einen stechenden Limettengeruch von sich. Das in 12 bis 13 Fächer unterteilte Fruchtfleisch ist hellgrün, wenig saftig, würzig-aromatisch, von sehr saurem-bitterem Geschmack und enthält zahlreiche Kerne.

Herkunft: von Myanmar (Burma) über Thailand bis zu den Philippinen

Nutzung: Zum Einsatz kommt vor allem die Schale zum Würzen von Fleisch- und Fischgerichten (Curries), Suppen, Salaten und Cocktails, Sorbets, Eiscremes, Kuchen und Orangenmarmelade. Die Früchte, Blätter und Rinde dienen auch der Verwendung für kosmetische und medizinische Zwecke. Der Saft wird so gut wie nicht genutzt. Als Frischobst findet die Kafir-Limette keine Verwendung.

Gewürz

Thailand

Vorbereitung

Kochzeit

Menge für