



theis

Kumquats sind kleine orangefarbene Früchte mit süßlich-herbem Geschmack. Sie können mit Schale und Kernen gegessen werden, einfach vorher kurz abwaschen und schon sind sie verzehrfertig. Außerdem können Kumquats zu Marmelade eingekocht oder in Desserts verwendet werden. Doch die Früchte eignen sich auch als Zutat für herzhaftere Gerichten wie Saucen zu Lamm oder Geflügel oder fruchtige Salate.

In unserem Rezeptvorschlag werden die Kumquats zu einem Sirup verarbeitet, der die Grundlage für einen leckeren Aperitif oder eine Limonade bilden kann.



Kumquat-Sirup

Zutaten

Für den Sirup:

- 8 Kumquats
- 100g Zucker
- 80ml Wasser

Beim Servieren:

- Frische Minze
- Eiswürfel
- Sekt oder Mineralwasser

Zubereitung

Die Kumquats kurz mit kochendem Wasser überbrühen, abschrecken und abtropfen lassen. Anschließend in sehr dünne Scheiben schneiden und dabei die Kerne entfernen.

Zucker mit Wasser in einem Topf aufkochen und dann die Kumquat-Scheiben hineingeben. Bei niedriger Hitze ca. 20 Minuten sanft köcheln lassen. Kumquats von der Kochstelle nehmen, im Sirup kalt werden lassen. Sirup in einen Krug füllen und kalt stellen.

Zum Servieren Sirup, Eiswürfel und Minzblätter in ein Glas geben und mit Sekt oder Mineralwasser aufgießen.