

Gremolata

by Andreas - Sonntag, März 15, 2009

<http://mundgericht.de/index.php/gremolata/>

Gremolata ist eine wunderbar duftende Gewürzmischung aus der italienischen Küche, die ausgezeichnet zu Fischgerichten, aber auch zu Geflügel passt.

Die Herstellung ist denkbar einfach.

Abgeriebene Zitronenschale

Knoblauch

Petersilie

Den Knoblauch und die Petersilie fein hacken und mit den Zitronenzesten vermischen. In einer Schale auf den Tisch stellen.

Das bekannteste Gericht mit Gremolata ist das Ossobuco. Aber auch zu gedünstetem Fisch oder gebratenem Geflügel passt die Gremolata ausgezeichnet.

Es gibt unzählige Varianten: mit Rosmarin, Thymian, Mandeln, Chili. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Mein Favorit ist aber Orangen-Gremolata. Hier wird die Zitronenschale komplett oder zum Teil durch Orangenschalen ersetzt. Speziell in der Weihnachtszeit mit einer knusprigen Lammkeule oder Entenbrust ist das ein Traum.