

BESONDERS **AKTUELL**, BESONDERS **INFORMIERT**.

# MARKTNEWS

Woche 45/2021

## Marktfrisch erhältlich



Cedri-Zitronen aus Italien ; Paterno-Mandarinen aus Italien ;  
Meyer-Lime aus der Türkei ; Süsszwiebeln (Oignon Doux) aus Frankreich ;  
Kiwano aus Frankreich ; Broccolo „Fiolaro“ ; Götterfrucht-Orangen aus Spanien ;

## Aktuelles aus der Schweiz



Weissfleischige Yacón-Wurzel ;

## Saisonende



Feigen aus der Türkei ; Chasselas-Trauben ;

## **CEDRI-ZITRONE** - DICKE HAUT, SANFTER KERN

Ursprünglich aus Asien stammend, hat die Cedri-Zitrone eine jahrhundertealte Tradition in Sizilien. Die grosse Schwester der Zitrone wird dank ihrer dicken, festen Schale und dem prallen, fruchtig-herben Fruchtfleisch gern zu Likören, Konfitüren und Zitronat verarbeitet oder auch ganz einfach roh gegessen.

Probieren Sie doch einfach mal ein Carpaccio aus hauchdünn aufgeschnittenen Cedri mit gebratenen Garnelen, Rucola und Radicchio (Verona, Rosso, Trevisano, Tardivo etc.). Dazu ein guter Schuss Olivenöl – che buono!

Kiste à ca. 6 Kilo (Anbruch möglich!)





## PATERNO - MANDARINEN-POWER

Für Agrumenliebhaber ist die italienische Paterno-Mandarine nach wie vor ein aromatisches Geschmackserlebnis und weckt Erinnerungen an frühere Zeiten, als es noch keine Clementinen auf dem Markt gab und die Saison erst im Monat Dezember startete.

Achtung – die Schale ist nicht makellos und sie haben viele Kerne.

Kiste à ca. 6 Kilo (Anbruch möglich!)

## YACÓN - SUPER-KNOLLE AUS ZÜRICH

Es ist soweit!

Unser Produzent Martin Scherer aus dem Zürcherischen Oberweningen (Transportweg knappe 20 Kilometer!), hat kürzlich seine Yacón (Inkawurzel) aus der Erde genommen und die erste Charge zu uns gebracht. Es ist eine spannende Superknolle und eine absolute Rarität!

Sie stammen eigentlich aus dem Hochland der Anden und wurden bereits von den Inkas als Heil- und Nutzpflanze geschätzt. Die Knollen schmecken leicht süsslich und haben eine dezente Note nach Birne und Melone.

Was uns jedoch am meisten imponiert: Die weissfleischigen Yacón`s sind unglaublich knackig, ja schon fast Extra-Crispy und verglichen mit anderem Knollengemüse sehr saftig. Irgendwie erinnern sie uns an Stachy`s, welche aktuell auch bei uns aus Frankreich erhältlich sind.

Ob roh, gekocht, gebraten, gebacken, frittiert oder getrocknet – Yacón inspiriert und ist ein Allroundtalent in der Zubereitungsart.

Kiste à 5 Kilo (Anbruch möglich!)



## MEYER-LIME - KOMPLEXE ZITRUSFRUCHT

Die Meyer-Lime ist eine im Geschmack sehr komplexe Zitrusfrucht welche man schwer definieren kann.

Gerieben, verfeinert ihre Schale etwa Spaghetti mit Bottarga oder einen Risotto mit Mascarpone und Parmesan. In dünnen Scheiben schmeckt sie beispielsweise mit Schale köstlich auf Pumpnickel mit Räucherlachs und Sour Cream.

Entdeckt wurde die Meyer-Lime übrigens vor mehr als 100 Jahren in China vom Pflanzenentdecker Frank Nicholas Meyer, welcher die Frucht nach Amerika brachte und von dort den Weg nach Europa fand. Aktuelle Herkunft: Türkei!

Kiste à 1 Kilo (kein Anbruch möglich!)

## OIGNON DOUX - SÜSSE ZWIEBELN AUS FRANKREICH

Diese hellgelben, fast weissen Zwiebeln gewinnen immer mehr Freunde und das nicht ohne Grund. Oignon doux, auch süsse Zwiebeln genannt, haben einen milderen und süsseren Geschmack als herkömmliche Zwiebeln. Darum mögen sie Kinder besonders.

Hervorragend zum Karamellisieren oder als Beilage zu Salaten. Sie enthalten nicht so viel Pyrotraubenzucker wie die gewöhnliche Zwiebel. Ihr Vorteil: Sie sind nicht mehr zu Tränen gerührt.

Kiste à 10 Kilo (Anbruch möglich!)



## BROCCOLO FIOVARO - SPEZIELLE BROCCOLISORTE

Wenn der erste Frost über Vicenza gezogen ist, kann man die italienische Broccolisorte „Fiolaro di Creazzo“ oder auch „Fioi“ genannt ernten. Die weissen Böden aus Kalkstein und Sand bieten dabei optimale Bedingungen für dieses spezielle Kohlgewächs.

Fioi kann man im Salzwasser blanchieren und zum Beispiel unter Pasta setzen oder im Olivenöl mit etwas Zwiebeln und Knoblauch dünsten.

Kiste à 5 Kilo (Anbruch möglich!)



## KIWANO - AKTUELL AUS FRANKREICH

Diese Frucht gehört zur Familie der Melonen und der Gurken!

Sie kommt ursprünglich aus Süd- und Zentralafrika. Die Frucht ist oval und hat eine harte, orange Schale mit kleinen Hörnchen. Das Fruchtfleisch ist grün und geleeartig, mit essbaren Kernen.

Der Geschmack der Kiwano ist eine Mischung aus Banane, Melone, Gurke und Limette. Obwohl der Name das Gegenteil vermuten lässt, ist die Kiwano nicht mit der Kiwi verwandt.

Kiste à 8 Stück (Anbruch möglich!)

