



Buddhas Hand

Fingerzitrone

Bizarres Äußeres – und doch bezeichnet man sie als „Diva unter den Zitrusfrüchten“...

Die Sizilianer sind eine der wenigen Bevölkerungsgruppen, die für eine einheimische, würzige Speise die ganze Frucht verwenden. Für ihr „**Cedri-Carpaccio**“ wird die gewaschene Frucht in dünne Scheiben geschnitten, in **Salz, Zucker, Pfeffer** und **Olivenöl** eingelegt und z.B. als Vorspeise mit Rucola und gegrillten Gambas oder Garnelen serviert.



Spitzenköche schwören auf eine andere Art der Zubereitung: **fein gehobelt**, wie ein Trüffel, verleiht „Buddhas Hand“ jedem Salat und vielen Gerichten ein unbeschreibliches Aroma...

Herkunft und Anbau

Eine der merkwürdigste Frucht ist die „Citrus medica var. sarcodactylis“ oder auch **Zitronatzitrone**. Im Deutschen sagen wir dazu gerne „**Fingerzitrone**“ – am weitesten verbreitet ist jedoch der Name „**Buddhas Hand**“!

„Buddhas Hand“ kommt ursprünglich aus **Asien** und ist dort schon seit 1000en von Jahren bekannt. Die ungewöhnliche Frucht wurden schon seit jeher nicht nur zur Herstellung von Duftstoffen und Aromen verwendet, auch als Opfergaben und Geschenke für Reichtum und Glück spielt sie seit jeher eine wichtige Rolle.

Eigenschaften und Geschmack

Der Name entstand natürlich aufgrund der seltsamen Form: jede Zitrone sieht anders aus, mal sind es mehrere, wild ausgestreckte Finger, mal ein einzelner Finger oder auch nur eine Faust. Sehr große Exemplare können bis zu 25 cm groß werden. Die Früchte wachsen an **stark duftenden Sträucher**, die sich botanisch betrachtet kaum von den klassischen Zitronen unterscheiden lassen. Die Zitronatzitrone gilt als eine sogenannte „**Urzitrone**“: aus ihr sind viele andere Zitrusarten- und Sorten hervorgegangen...

Bedauerlicherweise ist „Buddhas Hand“ bei uns nicht allzu sehr verbreitet – dabei ist sie **vielseitiger verwendbar**, als es scheint! Schon ihr sehr **intensiver, zitroniger Duft**, selbst ohne sie aufzuschneiden oder zu reiben, ist ein Genuss! Unschwer zu erkennen ist, dass diese Zitronenart fast nur aus einer **dicken Schale** besteht. Das spärliche Fruchtfleisch wird selten frisch verwertet – es schmeckt recht bitter.

Die Schale jedoch ist, im Gegensatz zu den meisten anderen Zitrusfrüchten, nicht bitter und kann zur Herstellung von **Zitronat**, **Konfitüre** und **Likör** verwendet werden. Das ätherische Öl findet in der Parfumerstellung sehr häufig Verwendung.

