

Sardische Säure

Giovanni Melis
La Colombe, Zug

«Wir arbeiten mit einer Vielzahl von Zitrusfrüchten, sei es für Marinaden, Desserts oder zur Abrundung von herzhaften Gerichten. Besonders fasziniert sind wir von der Pompia di Siniscola, einer seltenen Sorte aus Sardinien mit einem einzigartigen Geschmack. Sie ähnelt einem Cedro, steht auf der Liste der Prodotti Agroalimentari Tradizionali Sardiniens und ist seit 2004 ein Slow Food Presidio. Ihre Schale wird für kandierte Spezialitäten, Marmeladen oder Liköre verwendet, wobei besonders das sardische Dessert Sa Pompia Intrea bekannt ist. Dessen Zubereitung braucht viel Geduld: Nach dem sorgfältigen Schälen und Aushöhlen des Fruchttinneren wird die weisse Schicht der Schale für etwa zehn Minuten blanchiert und dann 12 bis 15 Stunden getrocknet. Es folgt eine mehrstündige Kandierung mit Millefiori-Honig, bis die Pompia ihre charakteristische goldene Farbe annimmt. Als Hommage an das traditionelle Gericht haben wir den «Sardinien Twist» entwickelt, eine moderne Gourmet-Interpretation. Dafür kombinieren wir weisse Schokolade mit Pompia in drei Texturen.»

