



EIN HAUCH VON GOLD

Vor über 4.000 Jahren hat die Kultivierung der Pomeranzenfrüchte an den Südhängen des Himalajas begonnen. Die Araber brachten ab dem zehnten Jahrhundert die Pomeranzenbäume nach Italien und das Wissen um die Verwendung ihrer Früchte. Die Stadt Passau war eine der ersten Städte nördlich der Alpen, in der seit 1554 viele Spezereien, Duftwasser und Branntwein hergestellt wurden, für die Pomeranzen die aromatischen Grundsubstanzen lieferten. Ihre weißen Blüten dufteten wunderbar nach Orange, aus diesen gewann man ein ätherisches Öl, welches das begehrteste Parfum der Barockzeit war. Auch kandierte Früchte, Marmelade und zahlreiche mit ihr verfeinerte Gerichte verhalfen der Pomeranze zu großer Wertschätzung. Sie waren bald unverzichtbarer Luxus an den bedeutendsten Fürstenhöfen Europas. Das Wissen um ihre praktische Verwendung ging im 19. Jahrhundert verloren und ihr wurde mangels Kenntnis das Attribut „bitter und ungenießbar“ zugeteilt.

Die Stadtgärtnerei Passau knüpft seit 2010 mit der Entwicklung der Passauer Goldpomeranze wieder an die große Passauer Gartentradition an. Die gastronomische Berufsschule in Passau verhilft mit ihren zeitgemäßen Rezeptentwürfen die Poesie der Pomeranze wiederzuentdecken. Die Pomeranze wird wieder in der Pâtisserie-, Konfitüren- und Likörherstellung verwendet und so zu einer echten kulinarischen Besonderheit.



Ihr Oberbürgermeister Jürgen Dupper

NACHKochen ERWÜNSCHT

Die gelben Früchte sind nicht nur schön anzuschauen, sondern auch essbar. Was man noch damit machen kann, hat die gastronomische Berufsschule Passau ausprobiert. Der QR-Code führt Sie zu weiteren außergewöhnlichen Rezepten.

Alles über die Passauer Goldpomeranze erfahren Sie unter:

Stadtgärtnerei Passau
Fattinger Straße 25
94034 Passau
Telefon +49 851 57967
stadtgaertnerei@passau.de



www.mediflora.de/poncirus



PASSAU
DIE_DREI_FLÜSSE_STADT

Rendezvous auf bayerisch

Stadtgärtnerei Passau

PASSAUER GOLDPOMERANZE

Ein Geheimtipp für die Küche



MEISTERLICHE REZEPTUREN MIT DER PASSAUER GOLDPOMERANZE

Zander in Pomeranzensoße

4 filetierte Zanderstücke
1 EL Zitronensaft
20 g Butter
1 kleine Zwiebel in feine Würfel geschnitten
0,1 l Grüner Veltliner
0,1 l Fischfond
1 Prise Zucker, weißer Pfeffer, Salz
1 kl. Bund Dill, fein geschnitten
Saft und Schale von 1 Goldpomeranze

Zubereitung:

Zwiebel in Butter andünsten, Weißwein und Fischfond angießen, gewaschene und gewürzte Fischstücke darin einlegen und zuge-
deckt ca. 8 Minuten dünsten lassen.
Fisch entnehmen, Sahne zugeben und mit Mehlsahne abbinden.
Die Soße abschmecken und evtl. passieren, Dill zugeben.

Schwierigkeitsgrad:   25 min

Schokoladen-Schmelztörtchen

125 g Butter
100 g Zucker
4 Eier
40 g Mehl
250 g Kuvertüre (70%), flüssig
1 Prise Salz,
Vanillemark
Abrieb und Saft von einer Goldpomeranze

Zubereitung:

Förmchen mit Butter und Zucker wattieren, einkühlen.
Eier mit Zucker steif schlagen, flüssige Butter, Gewürze und flüssi-
ge Kuvertüre nach und nach unterrühren. Gesiebtes Mehl zugeben
und die Masse 30 Minuten gut durchkühlen. In die Förmchen füllen
und im vorgeheizten Backofen 10 – 12 Minuten bei 200 °C backen.

Schwierigkeitsgrad:   70 min, aktiv: 30 min

Poncirus-Trüffel (Buttertrüffel)

30 g Nussbutter
50 g Butter
40 g Glykose
200 g Sahnenougat
200 g Milchkuvertüre
4 cl Cointreau
4 cl Sahne
20 ml Poncirus-Saft
Schale von 2 mittelgroßen Poncirus,
fein abgerieben

Zubereitung:

Glykose anwärmen (Mikrowelle) und mit Butter schaumig
schlagen. Helle Nussbutter zugeben und weiter rühren. Flüssige
Schokolade und Nougat langsam mit dem Rührgerät dazu
mischen. Alkohol, Saft, Schale und Sahne nach und nach zuge-
ben. Auf Schokoladenblättchen dressieren und kalt stellen.
Am nächsten Tag mit Milchkuvertüre überziehen und evtl. mit
Pistazie oder Pinie garnieren.

Schwierigkeitsgrad:   aktiv: 15 min

Pomeranzen-Sirup für Sektaufguss

300 ml Wasser
300 ml grüner Veltliner
600 g Zucker
Saft von 4 mittelgroßen Goldpomeranzen
Schale von 4 mittelgroßen Goldpomeranzen,
fein abgerieben

Zubereitung

Wasser, Veltliner, Zucker und den Saft der Pomeranzen
10 Minuten kochen lassen, Schale zugeben und eine Minute
weiterköcheln lassen.
Die Masse abpassieren und heiß in Flaschen abfüllen.

Schwierigkeitsgrad:   15 min