

Litschi, Litchi (Litchi Chinensis)

Kategorien: Grundlagen, Informationen

Zutaten für: 1 Rezept

Litchi
Litschi
Lychee

Anleitung:

Engl.: Litchi oder Lychee; Chines.: Lee Chee; Span.: Mamonchillo
Chino Die "chinesische Haselnuss" stammt aus Suedchina und wurde
waehrend Der Shang-Dynastie 1766 v.Chr. zum ersten Mal erwaeht. In
China gilt Sie als die feinste Frucht. Die Litchi wird heute nicht
nur in Asien, Sondern in vielen tropischen Laendern der Erde
angebaut. Familie: Sapindaceae (Seifenbaumgewaechse). Die Fruechte
sind kugelfoermig bis oval, etwa erdbeergross, Glasig-weiss und
haben eine feste, sproede, igelartige, roetliche Schale. Die Schale
ist tiefrosa, wird aber braun wenn die Frucht Trocknet. Sie wachsen
bueschelweise - bis zu 30 Stueck pro Rispe - an 10-12 Meter hohen
Baeumen. Die Fruechte reifen nach der Ernte Nicht mehr nach.
Entfernt man die roetlich braune, broeckelige Haut, laeuft erst
etwas Saft heraus, und das glasig weisse Fruchtfleisch tritt zutage,
Welches einen grossen, nicht essbaren, glaenzenden Kern von der
Groesse einer Eichel umgibt. Der Geschmack der Litchi ist suess mit
1 Kirschenaehnlichen Saeure; andere erinnert ihr Geschmack etwas An
Rosinen, oder noch mehr an Rosen. Wie Kirschen zum Rohessen (ohne
Kern) und auch fuer Fruchtsalate und Kompott, sowie als Beilage zu
exotischen Gerichten geeignet. Litschi sind 2 bis 3 Wochen bei 1 bis
3 GradC lagerbar. Da Litschis in vielen Laender angebaut werden,
sind sie fast das Ganze Jahr erhaeltlich.