



ACHARD DE CITRONS

Gesalzene Zitronen mit Ingwer, Kurkuma, Chili und Safranfäden

Unter dem Schlagwort *Achard* liest man bei Alexandre Dumas: «Composition bien connue qui nous vient des Indes orientales et qui porte le nom de son inventeur.»¹ Ganz andere Erklärungen für den Namen hat Alan Davidson, der unterschiedliche Theorien zusammenfasst.² Demnach kommt *Achard* oder auch *Achar* entweder aus dem Persischen, aus dem Arabischen oder aber es stammt vom südamerikanischen Wort für Chili ab: *axi* oder *achi*. Noch einer anderen Theorie folgend würde *Achard* ganz ursprünglich auf das lateinische Wort für Salat zurückgehen: *acetaria*.

Achards scheinen ihren Ursprung auf jeden Fall im Gebiet des indischen Ozeans zu haben, oft wird La Réunion als ihr Epizentrum genannt, manchmal Indien. Von dort aus gelangten sie nach Pakistan und Iran, nach Indonesien, Neu-Kaledonien, Europa und auf die Antillen. Achards werden fast immer als eine Spezialität der kreolischen Küche angesehen und kommen so zum Beispiel in fast jedem Antillen-Kochbuch zu Ehren.³

Wie bei allen Gerichten, die eine lange Geschichte haben und weit verbreitet sind, gibt es ganz unterschiedliche Zubereitungsweisen. Der *Larousse gastronomique* definiert *Achard* kurz als eine «Mischung



Monsieur Claude | «Monsieur Claude kam von der Insel Rodrigues, die 650 Kilometer östlich von Mauritius liegt. Man sagt, das Leben dort sei heute noch so wie auf Mauritius vor fünfzig Jahren. Und Monsieur Claude sah aus wie jemand, der in einer solchen Welt zu Hause war, vor allem, weil er keine sechs Zähne mehr hatte und offenbar keinen Arzt, der sich um sein schlimmes Bein kümmern wollte.»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten [Episoda vom 3. November 2016](#).



Das Vorbild aus Mauritius: Der Achard de citron (links) und zwei weitere Pickles von Monsieur Claude aus Rodrigues. (Trou d'eau douce, 11/2016)



Wir quetschen den Achard mit einem kleinen Stößel aus Holz, wie er für Cocktails mit Limetten (Mojito, Caipirinha) benutzt wird. (Zürich 11/2016)

ERGIBT 200–300 ML

- 330 g Zitrone, in ½ cm breiten Schnitzen, entkernt**
- 4 Chilis, der Länge nach aufgeschnitten, je nach Gusto entkernt oder auch nicht**
- 10 g Salz**
- 1 St. Ingwer von der Größe einer Walnuss (26 g), in Scheiben, leicht gequetscht**
- 1 TL Kurkumapulver**
- 1 Pr. Safranfäden**
- 2-3 EL Zitronensaft (optional)**
- 3 g Salz (optional)**

aus zerkleinertem Gemüse oder Früchten – oder auch aus beidem –, in einem gewürzten, häufig gezuckerten Essigsud.»⁴ Gewöhnlich besteht ein Achard aus kleingeschnittenem Gemüse (Gartenbohnen, Karotten, Mango, Palmkohl etc.), das blanchiert und dann mit einer Sauce aus Essig, Salz, Öl, Ingwer, Chili und Kurkuma bedeckt wird, in der es einige Tage mazeriert.

Wir haben uns beim nachfolgenden Rezept von jenem Achard inspirieren lassen, den wir im November 2016 am Fährhafen von Trou d'eau douce auf Mauritius Herrn Claude Jolicœur abkaufen konnten. Monsieur Claude lebt in Roche bon dieu auf der Insel Rodrigues, die berühmt ist für ihre Zitronen oder vielmehr ihre Echten Limetten (*Citron galet, Citrus × aurantiifolia*). Es ist anzunehmen, dass er seinen Achard aus diesen Früchten herstellt, die vollreif so gelb sind wie Zitronen – er selbst sprach von *Limon* oder *Limun*. Der Achard von Monsieur Claude enthielt weder Essig noch Öl und erinnerte uns so stärker an in Salz fermentierte Zitronen, wie man sie etwa aus der nordafrikanischen Küche kennt. Entsprechend ist unser Rezept ausgefallen, das mit gewöhnlichen Zitronen hergestellt wird und einen leicht bitteren, angenehm säuerlichen und ziemlich scharfen Achard ergibt, in dem das Kurkuma die tiefsten, der Safran die höchsten Töne singt.⁵ In der kreolischen Küche werden Achards vor allem zu *Carris* gereicht. Wir servieren den Achard mit etwas geröstetem Brot zum Apéro, zu gebratenem Fisch oder weißem Fleisch.

Zubereitung (Fermentierzeit 2 Wochen)

Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen und dann in ein Glas mit einem geraden Rand oder einen ähnlichen Behälter aus Plastik schichten. Mit einem Stößel ausgiebig quetschen, bis so viel Saft austritt, dass die Oberfläche mit Flüssigkeit bedeckt ist. Rand des Gefäßes reinigen, Deckel lose auflegen, bei Zimmertemperatur (22 °C) zwei Wochen lang fermentieren lassen. Wenn möglich täglich die Zitronenstücke mit dem Stößel wieder nach unten drücken. *Je nach Saftigkeit der Zitronen, Jahreszeit, Trockenheit in der Wohnung etc. kann es sein, dass die Oberfläche des Achard schon nach Stunden oder wenigen Tagen etwas trocken wirkt und die obersten Zitronenstücke in die Luft ragen. In diesem Fall mischt man den Saft einer Zitrone mit 3 g Salz und bedeckt den Achard damit. In gewissen Fällen wird man diese Operation sogar noch ein zweites Mal wiederholen müssen.* – Nach zwei oder manchmal auch erst nach drei Wochen stellen wir den Achard mit aufgesetztem Deckel in den Kühlschrank, wo er sich mehrere Wochen hält.

¹ Alexandre Dumas: *Grand dictionnaire de cuisine*. Paris: Alphonse Lemerre Éditeur, 1873. Welcher Herr Achard hier als Schöpfer angenommen wird, haben wir bisher nicht herausfinden können. Franz Carl Achard vielleicht, der Erfinder des Rübenzuckers?
² Alan Davidson: *The Oxford Companion to Food*. Edited by Tom Jaine, with Jane Davidson

und Helen Saberi. Oxford: Oxford University Press, 2006 [2., 1. 1999]. Kapitel Achard.
³ Etwa bei Regine et Benoît Rodride-Delarozière; Françoise Delarozière: *Cuisines des Antilles*. Aix-en-Provence: Édisud, 2001. S. 52. Oder bei André Nègre: *Antilles et Guyane à travers leur cuisine*. Caen: Ozanne, 1973 [5]. S. 29.
⁴ Larousse: *Der grosse Larousse gastronomique*.

München: Christian Verlag, 2009 [Französische Originalausgabe: *Le grand Larousse gastronomique*. Paris: Larousse, 2007, 6., 1. 1938]. S. 12.
⁵ Wir haben dieses Rezept in Zusammenarbeit mit Susanne Vögeli und der Kochschule *Cookuk* in Aarau entwickelt und getestet.