



Olivenoel aromatisieren



Das Aromatisieren von Olivenoel – ein kleiner Aufwand mit grosser Wirkung.

Ein Schuss Chili-Oel über die Pizza, ein paar Tröpfchen Zitronen-Oel an den Fisch oder die Suppe mit Rosmarin-Oel würzen ist mehr als ein Griff in die Trickkiste.

Aromatisieren Sie selber!

Nebst guten Zutaten brauchen Sie für die optimale Trennung der Aromaspender vom Oel unbedingt Kaffeefilter. Dies, weil wir nur mit den Naturprodukten ohne Konservierungsmittel arbeiten. Und weil der Aufwand klein ist, lohnt es sich, nur Mengen für ca. 2 Monate zu aromatisieren. Mindestens so lange bleibt der Geschmack in einem gut verschlossenen Fläschchen, eher kühl gelagert, erhalten.

Die Zutaten.

Damit das Olivenoel sich nicht verändert oder gar ranzig wird, sollte möglichst wenig Wasser respektive Saft im Spiel sein. Die Gewürze nach dem Waschen gut mit Haushaltspapier trocken tupfen und zusätzlich noch etwas trocknen lassen. Und selbstverständlich nur feinstes Olivenoel Extra Vergine verwenden.

Zitronen-Oel

Schale einer unbehandelten, vollreifen italienische Zitrone auf 1 dl Olivenoel Extra Vergine. Zitronenschale in Streifen schneiden, in Glas mit Deckel mit 1 dl Olivenoel übergiessen. Nach 1 bis 2 Tagen mit Kaffeefilter filtrieren und in einer gut verschliessbarer Flasche eher kühl aufbewahren.

Tipp: Probieren Sie das auch mit Limetten, Orangen oder Mandarinen.

Rosmarin-Oel

10 Esslöffel frischen Rosmarin, fein gehackt, auf 1 dl Olivenoel Extra Vergine. Beides zusammen auf kleinstem Feuer 10 Min. temperieren.

In einem Glas mit Deckel 1 bis 2 Tage stehen lassen. Mit Kaffeefilter filtrieren und in gut verschliessbarer Flasche eher kühl aufbewahren.

Tipp: Damit wird eine Suppe zum Süsschen!

Chili-Oel

6 Esslöffel getrocknete Chilischoten sehr fein gehackt auf 1 dl Olivenoel Extra Vergine.

In einem Glas mit Deckel mit 1 dl Olivenoel übergiessen. Nach 1 bis 2 Tagen mit Kaffeefilter filtrieren und in gut verschliessbarer Flasche eher kühl aufbewahren.

Tipp: Wenn Sie es lieber etwas milder mögen, unbedingt die Kerne entfernen.

Knoblauch-Oel

3 bis 6 fein gehackte Knoblauchzehen auf 1 dl Olivenoel Extra Vergine. Beides zusammen auf kleinstem Feuer 10 Min. leicht temperieren. In einem Glas mit Deckel 1 bis 2 Tage stehen lassen. Mit Kaffeefilter filtrieren und in einer gut verschliessbaren Flasche eher kühl aufbewahren.

Tipp: Machen Sie einen Versuch mit etwas Basilikum dazu.

Oele mit frischen Kräutern wie z.B. Thymian und Basilikum

Für 1 dl Kräuteröl braucht es 50 g Kräuter auf 1 dl Olivenoel Extra Vergine. Kräuter waschen, trocken tupfen und zusätzlich etwas trocknen lassen. Fein hacken und mit Olivenoel übergiessen. In Glas mit Deckel 2 bis 4 Tage stehen lassen. Mit Kaffeefilter filtrieren und in gut verschliessbarer Flasche eher kühl aufbewahren.

Tipp: Um eine Gärung zu verhindern, Kräuter leicht antrocknen lassen.