Knoblauch-Chili-Kräuter-Öl



Aromatisiertes Olivenöl

Heute wieder frisch angesetzt. Olivenöl, aromatisiert mit Knoblauch, Chili und mediterranen Kräutern. Zum Kochen mit aromatisiertem Öl.

Auf meinem Küchentisch steht ständig eine kleine Ansammlung von Zutaten für Genießer und Gäste auf einer Glasplatte. Dazu gehören ein Schälchen mit braunem Zucker und lang haltbarer Kondensmilch – für den Nachmittagsbesucher zum Kaffee. Dann ein Glastöpfchen für gerieben Parmesan aus der Zeit, als ich ihn noch nicht ständig im Kühlschrnak liegen hatte, um ihn über die Pasta zu reiben. Jeweils eine Gewürzmühle für a)

Meersalz, b) schwarzen Pfeffer und c) Korianderkörner. Eine Flasche vietnamesische Sriracha Scharfe Chilisauce. Schließlich zwei Flaschen mit Gießtülle mit einmal bestem Aceto Balsamico di Modena und dann dem marinierten Olivenöl. Last but not least eine Statue der Guanyin – Göttin des Mitgefühls und der Barmherzigkeit – (wenn ich meinen Gäste Innereien serviere :D) und eine Schale für Räucherstäbchen zum Entspannen, Relaxen und Genießen der Speisen und Getränke.

Die Zubereitung ist denkbar einfach: In eine Flasche – mit oder ohne Gießtülle – drei Knoblauchzehen, zwei rote Chilischoten, zwei Zweige frischen Rosmarin, viele Zweige frischen Thymian und einige Blätter frischen Salbei geben und mit bestem Olivenöl auffüllen. Normalerweise verschließt man die Flasche dann und lässt den Inhalt an einem dunklen Ort 2–3 Wochen ziehen. Wenn das Öl aber sowieso am Küchentisch für Speisen verwendet wird, kann man die Flasche auch dort stehen lassen. Nur, der aromatische Geschmack der Zusätze zeigt sich doch erst nach mehreren Tagen oder auch Wochen.

Nebenbei erwähnt lässt sich auf diese Art und Weise natürlich aromatisiertes Öl der unterschiedlichsten Ausprägung zubereiten: Basilikumöl, Korianderöl, Kerbelöl, Pfefferöl usw.