

Bärlauch Essenz (Öl)



ZUTATEN

55 g Bärlauch
200 g Sonnenblumenöl

ZUBEREITUNG

1. Bärlauch in grobe Stücke schneiden (halbieren, dritteln) und in den Mixtopf geben. Sonnenblumenöl begeben und zusammen **10 Sek. / Stufe 6** zerkleinern, mit Spatel nach unten schieben
2. Anschliessend die Bärlauch-Öl-Mischung für **6 Min. / 70° / Stufe 1** erwärmen
3. Alles für **15 Sek. / Stufe 7** fein pürieren und anschliessend die Ölmischung durch ein Mikrosieb, ein feines Tuch (z.B. Nuschi) oder einen Kaffeefilter passieren. Keinen Druck ausüben sonst könnte das Öl trüb werden
4. Öl nun möglichst rasch auf Eis oder in sehr kaltem Wasser abkühlen und gut verschlossen, kühl lagern

Ich verwende Bärlauchöl für Fisch, als Dekoration oder zum Aromatisieren von verschiedenen Gerichten und Salat. Für dieses Rezept kannst du auch andere Kräuter verwenden.