

Basilikumöl

VORBEREITEN

5
Min.

RUHEN

45
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 500 ml

Für das Öl

100 g Basilikum
500 ml Rapsöl (geschmacksneutral)

Besonderes Zubehör

Thermometer
Stabmixer
Passiertuch

Basilikumöl ist gleich hinter dem Bärlauchöl meine Geheimwaffe für besonders aromatische Gerichte. Ob als **Highlight** in Suppen, Dressings oder auf Salaten – das grüne Öl macht jede Speise nicht nur ein bisschen **schöner**, sondern auch **schmackhafter**. Mach dir gleich eine ganze Flasche, so hast du immer ein paar **edle Tropfen** parat, wenn du deine Gäste mal wieder mit einem **sensationellen** Schmaus überraschen möchtest. Schnapp dir ein Bund Basilikum, neutrales Öl & einen Stabmixer und mach brillantes Basilikumöl!

- 1 -

Öl in einem Topf auf 100°C erwärmen.

- 2 -

Basilikum in das heiße Öl geben und ca. 5 Minuten lang mit dem Stabmixer pürieren, bis sich das Öl grün färbt. Die Temperatur sollte nicht unter 80°C sinken, weil sich sonst das Chlorophyll, das für Farbe und Aroma sorgt, nicht lösen kann.

- 3 -

Gemixtes Öl durch ein Passiertuch laufen lassen, um Rückstände zu entfernen.

- 4 -

Gefiltertes Öl in einem Behälter ca. 45 Minuten Ruhen lassen, damit sich das Wasser aus dem Basilikum ablagern kann.

- 5 -

Öl vorsichtig abschöpfen, luftdicht in eine Flasche abfüllen und für z.B. Salate oder Dressings weiterverwenden.