60 Ala carte

Migros-Magazin 24, 12. Juni 2006

# saisonküche



# Jetzt bestellen:

Tel. 0848 87 77 77 www.saison.ch

# Tipps der Woche: Gewürzöle selbst gemacht

#### Der Duft des Sommers

Speiseöl lässt sich mit Kräutern und Gewürzen aromatisieren und verleiht so Salaten, Saucen und Gemüse das gewisse Etwas. Wer es jetzt zubereitet, kann später im Jahr noch in sommerlichen Aromen schwelgen.

## Geeignete Öle

Am besten verwendet man ein Öl mit wenig Eigengeschmack, zum Beispiel mildes Olivenöl oder ein geschmacklich neutrales wie Sonnenblumen-, Raps- oder Traubenkernöl.

#### Würzen mit Kräutern

Zum Aromatisieren eignen sich frische Kräuter und Gewürze. Gemischt oder einzeln: Rosmarin, Thymian, Lorbeer, Pfefferkörner, Nelken und Knoblauch. Einzeln wegen ihres ausgeprägten Aromas: Lavendel, Estragon und Salbei.

### Scharfes Chiliöl

Peperoncini oder Chilischoten müssen vor dem Einlegen in Öl mit einer Nadel eingestochen und in kochendem Essigwasser kurz blanchiert werden, sonst verderben sie.

#### Zarte Blättchen

Werden zarte, grossblättrige Kräuter wie Basilikum, Estragon oder Maggikraut verwendet, siebt man das Öl nach dem Ziehenlassen ab, da die Blätter schwarz werden.



### Freche Kombinationen

Ein besonders raffiniertes Aroma ergeben Thymian mit Zitronenschale, Zimtstangen mit wenig in Scheiben geschnittenem Knoblauch, Orangenschale mit zerstossenen Pimentkörnern, Fenchelsamen mit Safranfäden oder Rosmarin mit Korjandersamen.



#### Rufen Sie an!

Montag bis Freitag, 9–12 Uhr, 0901 240 244 \*

\* erste Minute gratis, dann 1 Franken

Freitag und Samstag, 17.30–19.30 Uhr, 0901 125 250\*\*

\* Normaltarif plus 1 Franken pro Anruf

Anzeige

