



Miriam's Genusskarussell

www.genusskarussell.ch

Zitronenöl zum meinem Randenespuma

Rezept: Kochkarussell Foto: Miriam

Zutaten für 5 dl

500 ml gutes Olivenöl
1 Bio-Zitrone



Zubereiten

1. Zitronen gut waschen und trockenreiben.
2. Die Schale der Zitronen mit einem Sparschäler sehr fein abschälen. Darauf achten, so wenig Weißes wie möglich an der Schale zu haben, da dies das Olivenöl bitter macht. Ich nehme auch gerne ein Messer und entferne das Weiße nachträglich noch ein wenig.
3. Öl in verschließbare Gläser füllen. Die Zitronenschalen auf die Gläser aufteilen. Zwei Wochen an einem kühlen und dunklen Ort ziehen lassen.
Zitronenschalen entfernen und Öl in eine Glasflasche 500 ml mit Bügel oder Drehverschluss füllen.
4. Innerhalb von vier Wochen aufbrauchen.

Tip Ich benötige für mein Rezept nur ganz wenig von dem ÖL, deshalb habe ich nur 1 dl. Olivenöl und 1 Zitrone verwendet. Passt auch perfekt zu Pasta oder Salat.