

Stephan Hentschel
Schnittlauchöl**Zutaten:**

3 Bund	Schnittlauch
50 g	Blattspinat
500 ml	Traubenkernöl
etwas	Eiswürfel

Zubereitung:

1. Schnittlauch und Spinat waschen, gut abtropfen lassen, klein schneiden und zusammen mit dem Traubenkernöl sehr fein pürieren.
2. Das Gemisch in einen Topf geben und ca. 4 Minuten auf knapp 100 Grad erhitzen, dabei ständig rühren. Relativ schnell ist zu erkennen, dass sich die Masse trennt und sich ein klares Öl zwischen der Paste aus Spinat und Schnittlauch bildet.
3. Dann sofort alles durch ein feines Sieb, in eine Schüssel, die auf einem Eiswürfelbad liegt, abseihen.
4. Das passierte Öl in einen Einwegspritzbeutel füllen, oben verschließen und aufhängen.
5. Nach ca. 1 Stunde hat sich im Spritzbeutel nochmal etwas Flüssigkeit unter dem Öl abgesetzt. Dann den Beutel unten aufstechen und vorsichtig diese Flüssigkeit ablassen, bis nur noch das Öl im Beutel ist.
6. Dann das Öl in kleine saubere Flaschen abfüllen und kühl und dunkel aufbewahren. So ist das Schnittlauch-Öl ca. 2 Wochen haltbar.