

Petersilien-Öl

Für 4 Personen

50 g frische Blattpetersilie 50 ml Traubenkernöl 50 ml Buttermilch
1 Zitrone, Abrieb 2 Prisen Salz

Die Petersilienblätter abzupfen und waschen. Danach gut abtropfen lassen oder vorsichtig mit Küchenpapier trocken tupfen. Denn das Abtropfwasser würde das Öl verwässern. Die trockene Petersilie mit dem Öl mixen. Anschließend die Masse circa 5 Stunden ziehen lassen und durch ein feines Sieb gießen, damit die Petersilienreste vom Öl getrennt werden.

Die Buttermilch mit Zitronenabrieb und dem Salz verfeinern und anschließend vorsichtig unter das Petersilienöl heben.

Die gewonnenen Petersilienreste können übrigens zum Abschmecken von Gemüse verwendet werden.

Die Soße passt vorzüglich zu hellem Fisch.

Andreas Schweiger am 09. Dezember 2024