



Knoblauch-Confit mit mediterranen Kräutern und Zitrone

Zarter, süßer Knoblauch mit feinem Röstgeschmack im wunderbar aromatischen Öl - einfach pur aufs Brot oder zum Kochen feiner mediterraner Gerichte. - Eine Delikatesse!

ZUTATEN:

- 35 – 40 Knoblauchzehen (nach Größe)
- 250 ml Öl (z.B. Olivenöl Olio Carli tradizionale)
- 2 Zweige Rosmarin
- 6 Zweige Thymian
- 1 TL Oregano (gerebelt) – optional
- 2 Lorbeerblätter
- 2 kleine Chilischoten
- 2 – 3 Streifen von einer Zitronenschale (BIO)

1 KNOBLAUCH-CONFIT: Die Knoblauchzehen vorzugsweise in kochendem Wasser etwa 15 Sekunden blanchieren, so lassen sie sich besser schälen. Dann auf Küchenkrepp legen und trocken zupfen.

2 Die geschälten Zehen in ein Töpfchen mit dem Öl in einem Topf erhitzen, – (bis 75 °C - mit Niedergartermometer prüfen – bei dem Autor Ceranfeld Stufe 1 konstante Temperatur) - und die Knoblauchzehen confieren, bis sie beginnen, eine goldene Farbe anzunehmen und schön weich sind. – Dies dauert etwa 45 Minuten.

3 Knoblauchconfit etwas abkühlen lassen und mit der Hälfte der Gewürze in ein kleines Glas füllen. Mit etwas abgekühltem Öl auffüllen. Das restliche Öl mit den entsprechenden Gewürzen separat in ein kleines Gläschen füllen. – Nach einer Woche sind Knoblauch und Öl wunderbar aromatisiert und beides kann verwendet werden. – Das Confit hält sich mehrere Monate. – Immer gut mit Öl bedeckt halten.

ZUM VERWENDETEM ÖL: Es können praktisch alle Öle verwendet werden. Die angegebene Temperatur eignet sich auch für native Olivenöle, besonders, wenn das Würzöl nur für Salate verwendet werden soll. Zur Verwendung zum Anbraten empfiehlt sich auch Rapsöl, was höhere Temperaturen zulässt. Das vom Autor angegebene Beispiel ist eine Allrounder-Variante.

MENGE: Die angegebenen Zutaten für das Knoblauch-Confit sind für ein Glas von 250 ml Inhalt berechnet. Das restliche Würzöl füllt ein Gläschen von 150 ml.