

Olivenöl

2006-10-27 16:16:25

Egal zu welchem Gericht – es sollte immer nur bestes Olivenöl der Kategorie Extra Vergine verwendet werden. Welcher Herkunft oder Sorte bleibt dem persönlichen Geschmack überlassen. Viele Öle eignen sich aufgrund Ihrer typischen Geschmacksrichtung für einige Verwendungszwecke besser als andere, z. B. als aromatisches Salatöl oder eher als neutrales Öl zum Kochen. Zwei Favoriten, die nahezu universell einsetzbar sind habe ich aber doch:



1. Olio Carli Natives Olivenöl Extra Carli von Fratelli Carli S.p.A., Italien. Ein harmonisches Öl, das sich genauso gut für Salatdressings wie zum Braten und Kochen eignet. Duftet herrlich frisch. Wird direkt vom Hersteller aus Italien geliefert (ohne Versandkosten!). Empfehlenswert ist die 6 x 0,75 Liter-Abpackung zu ungefähr 50 Euro. Deutsche Webseite mit Online-Shop siehe » [Link-Verzeichnis](#).



2. Terra Creta Kolymbari von Cretan Life (Importeur), Griechenland. Ein typisch griechisches, aber ebenso universell verwendbares Öl aus Kreta. Wahlweise in der 0,5-Liter-Flasche zu knapp 7 Euro oder im urigen Vorrats-Blechkanister mit Ausgießer, z. B. 1-Liter-Kanister für gut 10 Euro. Nach langer Zeit habe ich das Öl jetzt wieder einmal im täglichen Gebrauch und bin erneut begeistert.

Das Öl wurde 2005 im [Vergleichstest](#) der Zeitschrift Feinschmecker ausgezeichnet. Deutsche Webseite mit Bestellmöglichkeit ebenfalls im » [Link-Verzeichnis](#).



Für ausgewählte Gerichte darf es aber ruhig auch mal ein ausgewähltes Öl sein. Zum Beispiel das Mosto Oro Olio Calvi in der typischen Goldfolie. Ausgesprochen mild, leicht süßlich und nussig passt es perfekt in

Vogels Küche

Olivenöl

feine Salatdressings oder pur über gedämpftes oder gegrilltes weißes Fischfilet – mit einen Körnchen Meersalz ein echter Genuss. Die auch bei professionellen Köchen bevorzugte Qualität hat allerdings ihren Preis: ca. 11,- € á 250 ml. Daher sparsam verwenden! Das reinsortige Öl wird aus von Hand geernteten Taggiaska-Oliven gepresst.

