

Kräuterbutter mit Zitrone

Für die Kräuterbutter:

250 g Butter

1 Zitrone 1 Bund frische Kräuter (1-2 Sorten)

Salz, Pfeffer

Die Butter in Würfel schneiden, in eine Rührschüssel geben, und in der Küche stehen lassen, bis sie Zimmertemperatur erreicht hat.

Währenddessen die Kräuter waschen, trockentupfen und sehr fein schneiden.

Dann die Butter mit dem Handrührgerät schaumig aufschlagen mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken und zuletzt die Kräuter unterheben.

Anschließend in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und Röschen auf Backpapier aufspritzen und kalt stellen.

Alternativ länglich auf ein mit Frischhaltefolie ausgelegtes Stück Alufolie streichen und zu einer größeren Rolle einrollen.

Diese dann in den Kühlschrank stellen und nach dem Festwerden in Scheiben schneiden.

Durch das vorherige Aufschlagen der Butter ist sie schon nach wenigen Minuten außerhalb des Kühlschranks angenehm cremig weich und kann serviert werden.

Tipps:

Kräuterbutter zu Fisch passt am besten mit fein geschnittenem Dill und Zitrone.

Als Beilage zu Schweinefleisch passt hervorragend die Kombination Orangenabrieb und gemahlener Kümmel.

Für orientalische Gerichte bietet sich Gewürzbutter mit Raz el Hanout oder Curry an.

Die Kräuterbutter eignet sich auch hervorragend als Füllung für Zupfbrot.

In der Grillsaison passt die Kräuterbutter hervorragend zu einem guten Stück Fleisch.

Alexander Herrmann am 17. Mai 2023