

Balsamico-Butter

Für 2–4 Personen

150 g Butter Salz 2–3 El Aceto balsamico
2 El Schnittlauchröllchen Pfeffer

Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen und so lange erhitzen, bis die weiße Molke sich hellbraun verfärbt. Die Butter mit Salz würzen, Essig und Schnittlauchröllchen zugeben, vom Herd nehmen und pfeffern. Zum Fisch servieren.

Tim Mälzer am 10. 06. 2010