

# 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