

# Zitronen-Butter

## Für 4 Portionen

2 Bio-Zitronen	200 g blanchierte Saubohnenkerne	2 El Zucker
50 ml Weißwein	4 Stiele Zitronenverbene	200 g Butter
Salz		

Zitronen waschen, trocknen und die Schale von  $\frac{1}{2}$  Zitrone mit dem Sparschäler dünn abschälen (oder mit dem Zestenreißer abschälen). Schale in sehr feine Streifen schneiden. Zitronen auspressen.

Die Saubohnenkerne pellen. 2 El Zucker in einer großen Pfanne goldgelb karamellisieren und mit dem Zitronensaft und Weißwein ablöschen. Die Verbenestiele dazugeben und alles auf die Hälfte einkochen.

Die kalten Butterflocken in die Zitronenreduktion rühren, salzen. Saubohnen und Zitronenstreifen untermischen.

Tim Mälzer am 25. Mai 2012