

Kräuterbutter hausgemacht

Die Zubereitung ist simpel, das Ergebnis zart-schmelzend raffiniert und praktisch oben-drein, da man Kräuterbutter tiefkühlen und bei Bedarf jederzeit auftauen kann.

KRÄUTERBUTTER IM QUARTETT

1 Estragon-Ziegenbutter

150 g weiche Butter
1 Bund Estragon
100 g Ziegenfrischkäse
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Butter schaumig rühren. Estragonblätter abstreifen und fein hacken, Käse mit der Gabel zerdrücken. Alles gut mischen. Salzen und pfeffern. Die Masse zu einer ca. 4 cm dicken Rolle formen. In Folie einpacken und ca. 3 Stunden kühlen.

Passt zu Lamm, Rindssteak oder Maiskolben.

2 Erdbeer-Pfefferbutter

250 g weiche Butter
100 g Erdbeeren
1 EL Rosé-Pfeffer
oder gemischter Pfeffer
1 TL Salz

Butter schaumig rühren. Erdbeeren fein würfeln, Pfeffer im Cutter grob hacken und beigegeben. Mit Salz abschmecken. Die Masse zu einer ca. 4 cm dicken Rolle formen. In Folie einpacken und ca. 3 Stunden kühlen.

Passt zu Rindfleisch oder Entenbrust.

3 Parmesanbutter

250 g weiche Butter
50 g Parmesan gerieben
Salz, schwarzer Pfeffer
aus der Mühle

Butter schaumig rühren. Parmesan dazurühren. Mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken. Die Masse zu einer ca. 4 cm dicken Rolle formen. In Folie einpacken und ca. 3 Stunden kühlen.

Passt zu Schweinefleisch, Spargel, Kartoffeln und gegrilltem Brot.

4 Currybutter

250 g weiche Butter
2 TL Curry
1 TL Salz

Butter schaumig rühren. Mit Salz und Curry würzen. Die Masse zu einer ca. 4 cm dicken Rolle formen. In Folie einpacken und ca. 3 Stunden kühlen.

Passt zu Poulet, Fisch oder Basmatireis.

Zubereitungszeit je 10–15 Minuten + 3 Stunden kühlen

Tipp: Die Buttermassen können auch im Cutter verarbeitet werden.

DER HEISSE BUCH-TIPP

Wer sich vertieft mit dem Grillen auseinandersetzen möchte, der sollte sich unser spezielles Buchangebot für SAISON-KÜCHE-LeserInnen auf Seite 44 mal näher ansehen. «Grillen für Feinschmecker» enthält Exotisches, Exquisites wie Alltägliches, und zwar für Anfänger wie für Fortgeschrittene.