

Kräuterbutter

Blättchen von ½ Bund Petersilie, ¼ Bund Schnittlauch, einigen Zweigen Basilikum, etwas Liebstöckel, Thymian und Oregano mit einem Wiegemesser oder einem scharfen Messer fein zerkleinern.

250 g weiche Butter glatt, aber nicht schaumig rühren. Mit 1 EL gehackten Schalotten, 2 zerdrückten Knoblauchzehen, 2 TL Limettensaft, ¼ TL weißem Pfeffer und 1 TL Salz verrühren.

Zuletzt die gehackten Kräuter zugeben und unterrühren. Nicht zu lange rühren, da sich sonst die Butter durch den Kräutersaft grün verfärbt. Die Butter etwas fest werden lassen.

Kräuterbutter und Pergamentpapier vorsichtig zur Rolle formen; bis zur Verwendung kalt stehen lassen, jedoch zimmerwarm servieren, sonst kommt das feine Aroma der Kräuter nicht zur Geltung.