

Leichte Olivenbutter

- 30 gr fettreduzierte Butter oder Margarine, weich
- 30 gr Blanc Battu
- 1 EL feinstes Olivenöl, Vergine
- weisser Pfeffer aus der Mühle
- je 6 entsteinte grüne und schwarze Oliven, abgetropft, und fein gehackt
- 1 TL Oreganoblättchen, fein gehackt
- Salz, nach Bedarf

Alle Zutaten bis und mit Pfeffer mit den Schwingbesen des Handrührgerätes rühren, bis die Masse sehr hell ist. Restliche Zutaten darunter mischen, salzen ca. 20 Minuten im Tiefkühler fest werden lassen.

Aus der Olivenbutter mit einem in heisses Wasser getauchten kleinen Glacelöffel (oder Suppenlöffel) Kugeln ausstechen, Im Kühlschrank kühl stellen. 10 Minuten vor dem Servieren. herausnehmen.

Die Butter passt ausgezeichnet zu gebratenen oder grillierten Lammsteaks. Sie kann vor dem Servieren auf das gebratene Steak gegeben werden oder separat in einer gekühlten Schale dazu serviert werden.

Tipp

Al dente gekochte Spaghetti, abtropfen und noch heiss mit der Butter vermischen.

Kümmelbutter

- 1 EL frische Butter
- 1 Zwiebel, an der Bircherraffel gerieben
- 1 dl trockener Vermouth(z.B. Noilly Prat)
- 3 EL Kümmel fein gehackt oder im Mörser zerrieben
- wenig abgeriebene Zitronenschale
- 1 EL glattblättrige Petersilie, gehackt, einige Blättchen für die Garnitur, 100gr.
- Frische, weiche Butter
- Salz Pfeffer aus der Mühle

1 EL Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebeln andämpfen. Mit dem Vermouth ablöschen, bis auf ca. 3 Esslöffel Flüssigkeit einkochen, auskühlen, zu den restlichen Zutaten geben.

Alles mit dem Schwingbesen schaumig rühren, würzen, in eine Schale füllen, kühl stellen, garnieren.

Tipp

Kümmel anstatt hacken, kann auch durch eine Pfeffermühle gemahlen werden.

Erdbeer-Pfefferbutter

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

Die Butter schaumig rühren. Erdbeeren fein würfeln, Pfeffer im Cutter grob hacken und begeben. Mit Salz abschmecken.

Die Masse zu einer ca. 4 cm dicken Rolle formen. In Folie einpacken und ca. 3 Stunden kühlen.

Tipp

Passt zu Rindfleisch oder Entenbrust.

Leichte Rosa-Pfefferbutter

- 2 EL Weisswein
- 1 Schalotte, fein gehackt
- 2 EL eingelegte rosa Pfefferkörner, abgetropft
- 40 gr fettreduzierte Butter oder Margarine, weich
- 30 gr Blanc battu
- ¼ TL Salz, weisser Pfeffer aus der Mühle

Wein, Schalotten und Pfefferkörner ca. 5 Minuten köcheln, bis alle Flüssigkeit eingekocht ist, auskühlen.

Butter mit den restlichen Zutaten mit den Schwingbesen des Handrührgerätes rühren, bis die Masse sehr hell ist.

Pfeffermasse mit einem Spachtel (z.B. zwischen 2 Teighölzchen ca. 1 cm dick auf einem Backpapier ausstreichen, ca. 20 Minuten im Tiefkühler fest werden lassen.

Mit einem in heisses Wasser getauchten Messer in Rhomben schneiden, kühl stellen.

Ca. 10 Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen.

Tipp

Einfacher, die fertige Butter zu einer Rolle formen und im Tiefkühler aufbewahren. Haltbar ca. 4 Monate. Mit einem heissen Messer Rondellen abschneiden und ca. 10 Minuten vor Gebrauch bei Zimmertemperatur auftauen.

Oder: Die fertige Butter in einem Glas mit Schraubdeckel in den Tiefkühler geben und mit einem heissen Löffel Kugeln ausstechen.

Meerrettich-Zitronenbutter

- 75 gr gesalzene Butter
- ½ unbehandelte Zitrone, Schale abgeschält in feine Streifchen schneiden (Zestenreisser), kurz blanchieren
- 2 EL frischer Meerrettich fein gerieben
- ½ EL Zitronensaft
- 2 EL Petersilie, fein gehackt

Butter in einem Pfännchen schmelzen. Zitronenschale und Meerrettich beifügen, heiss, aber nicht braun werden lassen. Zitronensaft und Petersilie darunter mischen, zum Fisch servieren.

Parmesanbutter

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

Butter schaumig rühren. Parmesan dazurühren. Mit Salz und Pfeffer pikant würzen.

Die Masse zu einer ca. 4 cm dicken Rolle formen. In Folie einpacken und ca. 3 Stunden kühlen.

Tipp

Passt zu Schweinefleisch, Spargel, Spagetti, Kartoffeln und gegrilltem Brot

Die Buttermassen können auch im Cutter verarbeitet werden.