SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Senf-Honig-Butter | Balsamico-Schalotten | Orangenpfeffer

Zubereitungszeit: 20 min

Kochzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 6 Personen

Gewürze & Zutaten

500 g Butter

50 g Olivenöl

100 g Schalotten, fein gewürfelt

250 g Balsamicoessig (einfache Qualität)

40 g Senfsaat, hell

100 ml Honig

100 g Grober Senf

50 g Dijon Senf

15 g Orangenpfeffer

Vorbereitung Butter

1. Um sicherzustellen, dass die Rührmaschine effektiv genutzt wird, empfehlen wir die Verwendung von 500 g Butter als Ausgangsbasis.

2. Die Butter muss auf Zimmertemperatur gebracht werden, was einige Zeit dauern kann.

3. Sobald die Butter die richtige Temperatur erreicht hat, füge sie in den Rührkessel und schlage sie bei hoher Geschwindigkeit auf, bis sie eine weiße Konsistenz annimmt. Währenddessen kann das Olivenöl langsam hinzugefügt werden.

4. Die feinen Schalottenwürfel im Balsamicoessig mit ca. 100 ml Wasser langsam einkochen, bis alle Flüssigkeit verkocht ist. Kalt stellen! (Wenn die Schalotten heiß in die Butter gemischt werden, kann sich die Butter trennen)

5. Die Senfsaat in 500 ml Wasser aufkochen, abseihen und die gequollenen Senfkörner kalt abwaschen und abtropfen lassen.

6. Danach können je nach gewähltem Rezept die nächsten Schritte befolgt werden. Achten Sie darauf, die weiteren Zutaten vorsichtig unter die aufgeschlagene Butter zu mischen.

Zubereitung

1. Jetzt die angegebenen Zutaten vorsichtig unter die aufgeschlagene Butter hebenn.

2. Nun kann die Butter serviert werden. Sie kann auch ideal in kleineren Portionen für den späteren Verzehr eingefroren werden.