Bärlauch-Rucola-Butter

Eine köstliche Alternative zur klassischen Kräuterbutter ist die frische Bärlauch-Rucola-Butter. Das Rezept hierfür ist ganz schnell und einfach.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min

Zutaten

260 g	Butter
60 g	Bärlauch
30 g	Rucola
1 Stk.	Limette
8 g	Meersalz

Zubereitung

1. Für die Bärlauch-Rucola-Butter den Bärlauch und Rucola kalt abbrausen, trocken schleudern und fein hacken. Etwas Limettenschale abreiben und die Limette selbst auspressen. Die Butter schaumig schlagen und mit der abgeriebenen Limettenschale verrühren. Die Hälfte des Bärlauchs und Rucolas mit dem Limettensaft vermengen und fein pürieren.

2. Den Püree mit dem Butterschaum und dem Salz verrühren. Die Masse in eine Spritztüte füllen und dekorative Rosetten spritzen, die je nach Bedarf direkt serviert oder ins Gefrierfach gelegt werden. Sobald sie gefroren sind, in eine Plastikbox schichten und wieder einfrieren.

Tipp

Alternativ kann man die Bärlauch-Rucola-Butter auch einfach zu einer Rolle formen und in Alufolie eingewickelt im Kühlschrank oder im Gefrierfach lagern.