Zur Grillsaison zwei leckere Begleiter als Alternative zur Kräuterbutter

Steinpilzbutter:

125 g Butter, 7 g getrocknete Steinpilze, 1,5 g Fleur de Sel oder anderes Salz, 1 Spritzer Zitrone

Butter weich werden lassen, oder verflüssigen, die Steinpilze pulverisieren, (Mörser, sehr gut geht auch eine (alte) elektrische Kaffeemühle). Mit der Butter und dem Salz vermengen, mit einem Spritzer Zitrone abschmecken. In ein geeignetes Gefäß füllen und im Kühlschrank wieder fest werden lassen.

Zitronen- oder Limettenbutter:

125g Butter, Saft einer Bio-Limette oder ½ Bio-Zitrone, Abrieb der Schale, 1,5 g Fleur de Sel.

Zubereitung wie vor – alles vermengen und wieder kaltstellen. Auch super zu gegrilltem Fisch. Bei der Zitronenbutter mit der Saftmenge nach Geschmack und Größe der Frucht experimentieren, bei der Steinpilzbutter ist mehr Pilz eher weniger gut, da sonst zu dominant.

mattkeag

wünscht guten Appetit!