

## Togarashibutter | Sesam | Wasabi

Dauer: 30 min  
Schwierigkeit: Leicht  
Zusatzinfos: Vegetarisch

### Rezept für 6 Personen:

#### Equipment

Rührmaschine

#### Gewürze & Zutaten

500 g Butter  
50 g Olivenöl  
40 g Shichimi Togarashi  
10 g Ingwer, frisch gerieben  
2 Limetten (Abrieb und Saft)  
1 Bund Koriander, gehackt

## Zubereitung

### Vorbereitung Butter

- 1 Um eine effektive Nutzung der Rührmaschine zu gewährleisten, verwenden wir 500 g Butter als Basis.
- 2 Die Butter muss auf Zimmertemperatur gebracht werden, was einige Zeit dauern kann.
- 3 Die temperierte Butter in den Rührkessel geben und bei hohen Geschwindigkeiten aufschlagen, bis sie weiß wird. Dabei das Olivenöl langsam hinzufügen.
- 4 Anschließend je nach gewählter Zubereitungsvariante die nächsten Schritte befolgen und vorsichtig weitere Zutaten unter die aufgeschlagene Butter mischen.

### Zubereitung

- 1 Den Ingwer reiben. Anschließend die Schale der zwei Limetten abreiben und die Limetten entsaften.
- 2 Den Bund Koriander hacken.
- 3 Jetzt können alle Zutaten vorsichtig unter die aufgeschlagene Butter gehoben werden.
- 4 Die Butter servieren und genießen. Die fertige Butter kann auch gut portioniert und eingefroren werden.

