

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.

