Brennnesselbutter

ZUBEREITUNG

Geben Sie die Butter in ein hohes Gefäss und schlagen Sie sie mit ihrem Handmixer schäumig. Die Kräuter gut waschen und sorgfältig trocken. Brennnesseln waschen, wie oben blanchieren und abschrecken. Anschliessend möglichst dünn hacken.

Die Blüten nicht waschen. Zusammen mit Knoblauch und Salz mischen. Alles zusammen zu der Butter geben und gut mischen.

Dekorieren und wenn möglich nicht zu kalt servieren.

ZUTATEN

Für ca. 4 Portionen

1 Hand	Brennnessel-Blätter
½ Hand	Öl zum frittieren oder geklärte Butter
1 Hand	Gänseblümchen
	Lavendelblüten (zum dekorieren)
1	Zerdrückte Knoblauchzehe
	Salz
250 g	Butter, Raumtemperatur

Arbeitszeit:

Ca. 20 Minuten

Rezept von:

Sendung Doctor’s Kitchen Talk