

Rezepttipps vom Küchenmeister Olaf Wendt

Buttermischungen – ideal zu Fisch und Fleisch

Grundzutaten:

ca. 200 - 250 g Butter
Zitronensaft
Worcestersauce
bunter Pfeffer geschrotet, Salz

für Tomaten- Röstzwiebelbutter

Tomatenmark
Zucker
Basilikum, Oregano
Röstzwiebeln

Kressebutter

gehackte
Gartenkressespitzen
(zu Fisch auch
mit Kaviarperlen gereicht)

Cappuccinobutter

Cappuccinoextrakt
Sahne, (ungesüßt,
geschlagen)
Rauchsalz, Knoblauch
Thymian, Paprika
Sojasauce
Cappuccinobohnen

Zubereitung:

Die Grundzutaten und die Zutaten für die verschiedenen Buttermischungen möglichst frisch in zimmerwarme Butter unterarbeiten - cremig, nicht flüssig, auf Backpapier oder Folie in Rosetten spritzen.

Guten Appetit!

Weitere Rezeptideen gibt es im Internet
www.ekz-marienstern.de
im Regional und Servicebereich.

Das Ernährungs- und Kräuterzentrum wird unterstützt durch
das Sächsische Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft.

