

## Grillbutter-Variationen

Zutaten für je 4 – 6 Personen

### **Zitronenbutter mit Thymian**

125 g STERNENFAIR Butter, sehr weich  
 2 – 3 Prisen Salz  
 Schale von 1 Bio-Zitrone  
 25 g Zitronensaft, frisch gepresst  
 2 EL kaltgepresstes Olivenöl  
 2 frische Knoblauchzehen, geschält  
 2 – 3 EL frische Zitronenthymian- oder  
 Thymianblättchen, fein gehackt

### **Blütenbutter mit Leindotteröl**

125 g STERNENFAIR Butter, sehr weich  
 2 – 3 Prisen Salz  
 1 EL Zitronensaft, frisch gepresst  
 2 EL frisches Leindotteröl, ersatzweise kaltgepresstes Olivenöl  
 20 g frische gemischte Kräuter (z.B. Basilikum, Dill, junge Kapuzinerkresseblätter)  
 2 Hände voll frische gemischte essbare Blüten (z.B. Kapuzinerkresse, Ringelblume,  
 Borretsch, Basilikum, Kornblume, Thymian, Stiefmütterchen, Schnittlauch, Goldlauch)

### **Tomaten-Chili-Butter mit Rosmarin**

125 g STERNENFAIR Butter, sehr weich  
 1 EL kaltgepresstes Olivenöl  
 ½ frische Knoblauchzehe, fein gehackt  
 1 EL frischer Rosmarin, fein gehackt  
 ½ TL frisch geriebene Bio-Zitronenschale  
 1 Spritzer Zitronensaft  
 50 g getrocknete Tomaten, 2 – 3 Stunden in Wasser eingeweicht  
 1 frische rote Chilischote (Peperoni)  
 Salz  
 Chiliflocken



**1. Zitronenbutter mit Thymian:** Die wachsweiße Butter und 2 Prisen Salz mit dem Handrührgerät 2 – 3 Minuten luftig und weißschaumig aufschlagen. Die Schale der Bio-Zitrone sehr fein abreiben und unterrühren. Den Zitronensaft separat mit dem Olivenöl gut verrühren. Die Knoblauchzehen sehr fein reiben oder pressen und mit den fein gehackten Thymianblättchen unter die Zitronen-Öl-Emulsion rühren. Anschließend nach und nach unter die schaumige Butter rühren und nochmal mit Salz abschmecken.

Die Zitronenbutter mit Thymian passt super zu gegrilltem Gemüse, Garnelen und frischem Fisch.

**2. Blütenbutter mit Leindotteröl:** Die wachsweiße Butter und 2 Prisen Salz mit dem Handrührgerät 2 – 3 Minuten luftig und weißschaumig aufschlagen. Den Zitronensaft separat mit dem Leindotteröl gut verrühren. Die Kräuter fein hacken und untermischen. Die Kräuter-Emulsion nach und nach unter die schaumige Butter rühren. Zum Schluss die essbaren Blütenblätter von den Kelchen zupfen und behutsam unter die Butter mengen. Danach nochmals mit Salz abschmecken.

Die Blütenbutter mit Leindotteröl passt super zu geröstetem Brot oder zu den ersten jungen Pellkartoffeln.

**3. Tomaten-Chili-Butter mit Rosmarin:** Die wachsweiße Butter mit dem Handrührgerät 2 – 3 Minuten luftig und weißschaumig aufschlagen. Das Olivenöl separat mit dem Knoblauch, dem Rosmarin, der frisch geriebenen Zitronenschale und 1 Spritzer Zitronensaft verrühren. Die eingeweichten Tomaten mit der Hand ausdrücken, fein hacken und zugeben. Die Chilischote putzen, fein hacken und ebenfalls zugeben. Die Tomaten-Chili-Mischung unter die schaumige Butter rühren. Die Butter erst jetzt mit Salz abschmecken, da die getrockneten Tomaten schon salzig sind. Zum Schluss je nach Schärfeempfinden mit Chiliflocken verfeinern.

Die Tomaten-Chili-Butter mit Rosmarin passt super zu gegrilltem Steak oder zu gegrillten Maiskolben.

#### **Tipp**

Die Butter muss unbedingt lange bei Raumtemperatur lagern (gerne mehrere Stunden oder über Nacht) bevor sie kräftig und lange aufgeschlagen wird. Nur so bleibt die fertige Buttermischung auch nach dem Kühlen cremig.

Die Butter-Variationen am besten in kleine Gläschen füllen und vor der Verwendung bei Raumtemperatur auftauen lassen – so ist man bestens für eine spontane Grillfeier gerüstet. Perfekt auch für ein kleines Mitbringsel!

*Gutes Gelingen und einen guten Appetit wünscht Ihnen*

Irmir Rumberger und das sternensfair Team