Meerrettich-Butter

Beurre de raifort

Zu Forelle, Zander Karpfen, Kabeljau und gesottenen Rindfleisch wie z.B. Tafelspitz

ZUTATEN:

125 g	Süßrahmbutter
30 – 50 g	Sahne-Meerrettich
½ TL	Dijonsenf
3 EL	Schnittlauch (in Röllchen)
1 TL	Zitronenschale (abgerieben)
1 T	Zitronensaft
	Fleur des sel
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 Alle Zutaten wie in der Liste aufgeführt gut miteinander in der weichen Butter verrühren.

Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com

© Für alle Inhalte: Ingo Merbeth • 2016 – | Bilder, Texte, Grafik, Typografie und Layout sind urheberrechtlich geschützt. Das Dokument ist ausdrücklich nur für persönliche Zwecke nutzbar. Veröffentlichung oder Verbreitung jedweder Art, auch in Teilen, bedarf der ausdrücklichen schriftlichen Genehmigung des Autors.