



Grüne Olivenbutter

Besonderen Charakter bekommt diese fein mit mediterranen Kräutern abgeschmeckte Butter durch den leicht harzigen und olivenähnlichen Geschmack von frischen Olivenkraut und aromatischen Nocellara dell'Etna-Oliven. Zu besonders zu mediterranen Fisch und auch gegrillten Fleisch ein Hochgenuss.

ZUTATEN:

GRÜNE OLIVENBUTTER

- 125 g Süßrahmbutter (zimmerwarm)
- 50 g grüne Oliven (fein gehackt)
- 1 TL Kapern in Olivenöl (gehäuft)
- 5 – 6 Zweige Olivenkraut (fein gehackt)
- 2 Zweige Thymian (fein gehackt)
- 2 EL Petersilie (fein gehackt)
- ½ TL Zitronenschale (gerieben)
- 1 TL Zitronensaft (frisch gepresst)
- 1 kleine Knoblauchzehe (zerdrückt)
- Fleur de sel
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 Alle Zutaten wie in der Liste aufgeführt gut mit der weichen Butter verrühren. Auf Klarsichtfolie geben und wie ein Bonbon zu einer Rolle formen. Im Kühlschrank zum weiteren Verbrauch kalt stellen.

OLIVENKRAUT: Das Aroma der frischen Olivenkrautblätter erinnert an grüne Oliven, mit einem leichten Beigeschmack anderer mediterraner Kräuter wie Rosmarin und Bohnenkraut.

Das Kraut wird heute u.a. als Zutat für Kräuterpestos und Marinaden, pur für frische Salate oder frisch zur Weiterverarbeitung in Kräuterbutter und Kräuterquarks genutzt. Es kann aber auch direkt für Fleisch- und Fischgerichte oder für Pilze (z.B. Steinpilze, Schirmpilze) verwendet werden. Sehr schmackhaft sind auch Tomaten und Mozzarella, die statt mit Basilikum mit Olivenkraut garniert werden. Am besten frisch verwenden, denn erhitzt verliert es sehr stark an Aroma.