

## Senf-Honig-Butter | Balsamico-Schalotten | Orangenpfeffer

Dauer: 40 min  
Schwierigkeit: Leicht  
Zusatzinfos: Vegetarisch

### Rezept für 6 Personen:

#### Equipment

Rührmaschine

#### Gewürze & Zutaten

500 g Butter  
50 g Olivenöl  
100 g Schalotten, fein gewürfelt  
250 g Balsamicoessig (einfache Qualität)  
40 g Senfsaat, hell  
100 ml Honig  
100 g Grober Senf  
50 g Dijon Senf  
15 g Orangenpfeffer

## Zubereitung

### Vorbereitung Butter

- 1 Um sicherzustellen, dass die Rührmaschine effektiv genutzt wird, empfehlen wir die Verwendung von 500 g Butter als Ausgangsbasis.
- 2 Die Butter muss auf Zimmertemperatur gebracht werden, was einige Zeit dauern kann.  
  
Sobald die Butter die richtige Temperatur erreicht hat, fügen Sie sie in den Rührkessel und schlagen sie bei hoher Geschwindigkeit auf, bis sie eine weiße Konsistenz annimmt. Währenddessen kann das Olivenöl langsam hinzugefügt werden.
- 3 Die feinen Schalottenwürfel im Balsamicoessig mit ca. 100 ml Wasser langsam einkochen, bis alle Flüssigkeit verkocht ist. Kalt stellen! (Wenn die Schalotten heiß in die Butter gemischt werden, kann sich die Butter trennen)
- 4 Die Senfsaat in 500 ml Wasser aufkochen, abseihen und die gequollenen Senfkörner kalt abwaschen und abtropfen lassen.
- 5 Danach können je nach gewähltem Rezept die nächsten Schritte befolgt werden. Achten Sie darauf, die weiteren Zutaten vorsichtig unter die aufgeschlagene Butter zu mischen.
- 6

---

## Zubereitung

---

- 1 Jetzt die angegebenen Zutaten vorsichtig unter die aufgeschlagene Butter heben.
- 2 Nun kann die Butter serviert werden. Sie kann auch ideal in kleineren Portionen für den späteren Verzehr eingefroren werden.