Togarashibutter | Sesam | Wasabi

Dauer:	30 min
Schwierigkeit:	Leicht
Zusatzinfos:	Vegetarisch

Rezept für 6 Personen:

Equipment

Rührmaschine

Gewürze & Zutaten

500 g	Butter
50 g	Olivenöl
40 g	Shichimi Togarashi
10 g	Ingwer, frisch gerieben
2	Limetten (Abrieb und Saft)
1 Bund	Koriander, gehackt

Zubereitung

Vorbereitung Butter

1 Um eine effektive Nutzung der Rührmaschine zu gewährleisten, verwenden wir 500 g Butter als Basis.

2 Die Butter muss auf Zimmertemperatur gebracht werden, was einige Zeit dauern kann.

3 Die temperierte Butter in den Rührkessel geben und bei hohen Geschwindigkeiten aufschlagen, bis sie weiß wird. Dabei das Olivenöl langsam hinzufügen.

4 Anschließend je nach gewählter Zubereitungsvariante die nächsten Schritte befolgen und vorsichtig weitere Zutaten unter die aufgeschlagene Butter mischen.

Zubereitung

1 Den Ingwer reiben. Anschließend die Schale der zwei Limetten abreiben und die Limetten entsaften.

2 Den Bund Koriander hacken.

3 Jetzt können alle Zutaten vorsichtig unter die aufgeschlagene Butter gehoben werden.

4 Die Butter servieren und genießen. Die fertige Butter kann auch gut portioniert und eingefroren werden.

Copyright © 2025 Gewürzmühle Rosenheim