

Dillbutter und Tomatenbutter

Zutaten für Dillbutter

- 100 g Fassbutter
- grobes Meersalz
- Knoblauch, granuliert
- etwas abgeriebene Zitronenschale
- 2 Esslöffel Zitronensaft
- reichlich Dill

Zubereitung von Dillbutter

Butter bei Zimmertemperatur weich werden lassen, Dill vom Stängel abstreifen und kleinschneiden.

Etwas abgeriebene Zitronenschale und Zitronensaft zur Butter geben und Salz nach Geschmack. Dabei auch ein paar grobe Körner in die Butter rühren. Hinzu kommt Knoblauchgranulat und der kleingeschnittene Dill.

Nun alles mit einer Gabel gut verrühren und in den Kühlschrank stellen.

Anrichtung

Dillbutter passt insbesondere zu gegrilltem Fisch und auf zum Grillgut gereichtes Brot.



Zutaten für Tomatenbutter

- Fassbutter und Tomatenmark zu gleichen Teilen
- grobes Meersalz
- Knoblauch, granuliert

Zubereitung von Tomatenbutter

Butter bei Zimmertemperatur weich werden lassen, Tomatenmark hinzugeben, mit einer Gabel gut verrühren und mit Knoblauch und Meersalz abschmecken. Ein paar grobe Körner Meersalz erhöhen das Geschmackserlebnis. Die Butter sollte kalt stehen.



Anrichtung

Tomatenbutter passt aufs Baguette zu gegrilltem Fleisch.