

Rosmarin-Orangen-Butter

Zubereitungsdauer: 20 min. · Schwierigkeitsgrad: sehr einfach · vegetarisch

Portionen

Zutaten für für 8-16 Portionen.

Zutaten

1/2 unbehandelte Sóller-Orange
1 Rosmarinzweig od. 1 TL getrockneter Rosmarin
1/2 frische Chilischote
100 g weiche Butter
Salz und Pfeffer nach Geschmack
Frischhaltefolie

Zubereitung

Von der Orange die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Die Rosmarinnadeln vom Zweig streifen und fein hacken. Chilischote öffnen, die Kerne entfernen und in feine Stücke aufhacken.

Die Butter mit den Gewürzen und 1-2 Esslöffeln Saft verrühren. Eventuell noch einmal abschmecken. Die Masse mit Hilfe von Frischhaltefolie zu einer Rolle formen und für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank legen.

Zu Gegrilltem servieren, auf gedünsteten Fisch oder auf gekochtes Gemüse geben oder einfach pur aufs Brot.