

Limettenbutter



Zutaten für 6-8 Personen:

1-2 unbehandelte Limetten

60-80 g Butter

1 Prise Salz

1. Unbehandelte Limette heiß waschen und mit Küchentüchern gut trocknen. Mit einem Sparschäler von der Schale möglichst dünne Abschnitte abschälen, soweit möglich ohne weiße Anteile.
2. Die Abschnitte in feine Streifen teilen, anschließend die Streifen in feinste Würfel.
3. Limettensaft in einem kleineren Topf erhitzen, die Schalenwürfel unterrühren.
4. Kalte Butter in Flöckchen unterrühren. Nach Geschmack salzen.
5. Butter im Topf auf einem Rechaud warm halten.

Hinweise:

Limettenbutter passt vor allem zu gegrilltem, gebratenem oder gedünstem Fisch.

Anstelle von Limetten kann man unbehandelte Zitronen nehmen. Der Limettengeschmack ist allerdings eine Spur feiner.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 15 min, Grundrezepte, warme Saucen, mediterran

Rezept und Foto: Walter
Stand 19.01.2023