

Dreierlei von der Almbutter

Für 4 Personen

Kürbiskernbutter:

50 g Kürbiskerne	200 g weiche Butter	2 EL Kürbiskernöl
Salz	gehackte Kürbiskerne	

Steirische Krenbutter:

50 g frischer Meerrettich	0.5 Bio-Zitrone	150 g weiche Butter
50 g saure Sahne	Salz und Pfeffer	

Kräuterbutter:

100 g gemischte Kräuter	50 g saure Sahne	0.5 Zitrone
150 g weiche Butter	Cayenne-Pfeffer	Salz, Radieschen

Kürbiskernbutter:

Die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Die gerösteten Kerne erkalten lassen und möglichst fein hacken. Die weiche Butter mit dem Kürbiskernöl und den fein gehackten Kürbiskernen verrühren und mit Salz abschmecken. Mit gehackten Kürbiskernen dekorieren.

Steirische Krenbutter:

Die Zitrone waschen und die Schale dünn abreiben. Den Meerrettich fein reiben und mit der Zitronenschale und der Butter glatt rühren. Nach und nach die saure Sahne unterrühren. Die Butter mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft im Mixer fein pürieren. Mit etwas frisch geriebenem Meerrettich dekorieren.

Kräuterbutter:

Zitrone auspressen. Die Kräuter (z.B. Brunnenkresse, Bergthymian, Schnittlauch, Petersilie, Estragon) abbrausen und trocken schütteln. Die Blätter von den Stielen zupfen und mit saurer Sahne und Zitronensaft in einem Mixer fein pürieren. Das Kräuterpüree nach und nach unter die Butter rühren. Mit Salz und Cayenne-Pfeffer abschmecken. Nach Belieben dekorieren, etwa mit Radieschen-Stiften.

Servier-Tipp:

Die Almbutter dick auf frisch gebackenes Bauernbrot streichen, nach Belieben dekorieren und auf einem rustikalen Holzbrett anrichten.

Johann Lafer am 16. März 2020