

Tomatenbutter mit Basilikum

Zeit: 15 min. Portionen: . Rezeptnr.: 0200

Zutaten:

1 Packung (250 g) weiche Butter
125 g Tomatenmark
1 Schalotte
2 Knoblauchzehen
1 Limette (Bio)
15 g Maldon Salz
frischer Basilikum
Pfeffer
Salz
Zucker



Zubereitung:

Zunächst wird die Butter mit einem Mixer / Handrührgerät etwa 4-5 Minuten schaumig geschlagen. Dafür ist es wichtig, dass die Butter weich ist. Man sollte die daher schon am Vorabend aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie Raumtemperatur annehmen kann. Wenn man vergessen hat, die Butter rechtzeitig aus dem Kühlschrank zu nehmen kann man sie auch 30 Sekunden in der Mikrowelle erwärmen, damit sie weich wird. Die Schalotte und die Knoblauchzehen werden geschält und dann sehr fein gehackt. Zusammen mit dem Salz rührt man Zwiebeln und Knoblauch unter. Eine gute Hand voll Basilikumblätter wird klein geschnitten und zusammen mit dem Tomatenmark in die Butter gerührt. Der Abrieb einer halben Limette kommt ebenfalls mit in die Tomatenbutter und zuletzt wird die Butter mit etwas Limettensaft, Salz, Pfeffer und Zucker abgeschmeckt und alle Zutaten werden vorsichtig miteinander verrührt. Die Tomatenbutter ist jetzt servierfertig. Noch besser schmeckt sie aber, wenn man sie zumindest ein paar Stunden (besser über Nacht) im Kühlschrank durchziehen lässt. Man sollte die Tomatenbutter etwa 1 Stunde vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen, da sie sonst zu fest ist und sich nicht so gut verarbeiten lässt. **Tipp:** Man kann die Tomatenbutter auch hervorragend auf Vorrat produzieren und einfrieren. Tomatenbutter mit Basilikum und Limette schmeckt sommerlich-frisch und sollte auf keiner Grillparty fehlen. Ideal auf frisch geröstetem Baguette oder Ciabatta. Aber auch auf einem gegrilltem Steak geschmolzen entfaltet die Tomatenbutter ihr volles Aroma. Vor allem die Limette sorgt für ein besonders frischen Geschmack dieser Tomatenbutter. Eine tolle Ergänzung zu normaler Kräuterbutter.

Tomatenbutter mit Basilikum