



SLOW GOODS

Bild & Rezept: Andrea Mäusli

Sardellenbutter mit Kapern & Zitrone

Zubereitungsdauer ca. 10 min
Für 6 Personen

Zutaten

200 g Butter
1 Bio Zitrone
1 Bund glatte Peterli
2 TL Kapern in Salz
50 g Sardellenfilets in Öl
Salz & Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Zutaten vorbereiten

Die Butter auf Raumtemperatur aufwärmen lassen, um sie besser verarbeiten zu können. Die Zitrone waschen und etwa ein Drittel der Schale zu feinen Zesten raspeln. Peterli waschen und 1/2 Bund fein hacken. Das Salz der Kapern abwaschen und diese sehr fein hacken (Essigkaperen haben mehr Säure, was in der Zubereitung der Butter nicht unbedingt erwünscht ist). Sardellenfilets abtropfen lassen und sehr fein hacken.

Alle Zutaten vermengen und Butter in Form bringen
Die weiche Butter mit den übrigen Zutaten in eine Schüssel geben und alles gut miteinander vermengen, sodass eine homogene Masse entsteht. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und abschmecken. Anschließend die Butter in die gewünschte Form bringen und kalt stellen.

Tipp zum Anrichten

Die Butter kann einfach auf ein Brett gestrichen und mit einigen Kapern sowie etwas Peterli garniert werden. Dazu passt sehr gut knusprig geröstetes Brot vom Grill, um die Butter als Vorspeise zu genießen. Sie kann natürlich auch zu Gemüse, Fisch und Fleisch gegessen werden.



Entdecke dieses und weitere Rezepte im
[Culinarium - Der Foodblog von Slow Goods](http://www.slowgoods.ch/blogs/culinarium)
www.slowgoods.ch/blogs/culinarium