

Himbeersalz & Basilikumbutter



Zutaten:

- 100 g frische Himbeeren
- 200 g Salz
- 1 Bund Basilikum
- 250 g Butter
- Etwas Pfeffer



Zubereitung

Himbeeren pürieren und das Püree durch ein feines Sieb streichen, damit die Kernchen zurückbleiben. Dann das Salz mit dem Püree vermischen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen. Im Ofen bei 60° (Umluft) 2-3 Stunden trocknen. Dann mit den Händen zerreiben oder im Mixer fein mixen. Tipp: Für die Salzmühle kann es grob gemixt werden.

Die Butter in einem Topf bei kleiner Hitze schmelzen. Basilikumblätter zupfen und in die Butter mit Pfeffer mixen. Die Butter in eine kleine Schüssel geben und im Kühlschrank streichfest werden lassen.

Tipp: Wer möchte, kann die Basilikumbutter vor dem Servieren mit dem elektrischen Handrührgerät schaumig aufschlagen.

Serviertipp: Die streichzarte Basilikumbutter auf Baguettescheiben oder Cracker streichen und mit Himbeersalz bestreuen. Beides schmeckt auch sehr gut zu gegrilltem Gemüse, Hähnchen oder Fisch.