Rezept

Fenchel-Wacholder-Butter

Ein Rezept von Fenchel-Wacholder-Butter, am 29.04.2024

Zutaten

- **4** Wacholderbeeren
- **1** Stängel Dill
- abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Orange
- Meersalz, z. B. Fleur de Sel
- Mörser
- 1/2 TL Fenchelsamen
- **100 g** weiche Butter
- **1 TL** Anisschnaps, z. B. Pernod
- schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal

Zubereitung

1. Wacholderbeeren und Fenchelsamen in einer Pfanne ohne Fett ca. 2 Min. rösten, in den Mörser geben, auskühlen lassen und dann fein zerreiben. Den Dill waschen, trocken schütteln, abzupfen und fein schneiden.

---

2. Die Butter mit dem Handrührgerät in ca. 5 Min. weiß-cremig aufschlagen und mit Wacholder, Fenchel, Dill, Orangenschale und Anisschnaps verrühren, mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Die Butter gleich verwenden oder im Kühlschrank aufbewahren.