



GEWÜRZTE BUTTER FÜR GEDÄMPFTEN SPARGEL



ZUTATEN

1 EL Koriandersamen
½ TL schwarze Pfefferkörner
1 Döschen Safranfäden (0,1 g)
¼ TL frisch gemahlene
Muskatnuss
200 g Butter
Je 1 EL fein gehackte Koriander-
blätter, Schnittlauch und Lieb-
stöckel
Schalenabrieb von ½ Bio-Orange
und -Zitrone
½ TL Honig
etwas Salz

ZUBEREITUNG

Die Koriandersamen und Pfefferkörner in einer Pfanne trocken rösten, bis sie anfangen zu duften. In einen Mörser geben, abgekühlt mit den Safranfäden fein mörsern. Die frisch geriebene Muskatnuss untermengen.

In einem Töpfchen die Butter bei mittlerer Hitze schmelzen lassen, die Gewürzmischung mit den gehackten Kräutern, Zitruschalenabrieb, Honig und einigen Prisen Salz unterrühren. Einmal kurz aufkochen lassen. Dann die gewürzte Butter in eine Sauciere geben und auf ein kleines Stövchen stellen. Zum gedämpften Spargel servieren. In einem Schraubglas hält sich die gewürzte Butter ca. 1 Woche im Kühlschrank.