Petersilienbutter

Zutaten:

Glatte Petersilie entstielt, gewaschen und getrocknet	350 g	Weiche Butter	1000 g
Schalotten x 6	150 g	Salz	40 g
Junger Knoblauch entkeimt	120 g	Pfeffer	
		Piment d'Espelette	

	Zutaten	Menge	Beschreibung	Heizkraft	Drehzahl	Dauer	Deckel-öffnung	Anmerkungen
1	**Petersilie** **Knoblauch** **Schalotten** **Salz** **Pfeffer** **Piment d'Espelette**	350 g 120 g 150 g – – –	Fein hacken	–	Moment 1500 U/min	5 Mal	Geschlossen	
2	**Butter pommade**	1000g	Mischen	–	1300 U/min	1Min.30		Abschmecken
3				–	Turbo	10 bis 15 Sek.		

TIPP VOM KÜCHENCHEF

Sie können je nach geplantem Gericht auch andere Kräuter (Basilikum, Estragon, Koriander, Dill) verwenden und grobkörnigen Senf und Mandelpulver hinzugeben, um die Petersilienbutter pikanter zu gestalten.