



## Honig-Nussbutter

Spargel und Lachs – die perfekte Kombination für den Frühling. Um dieses klassische Gericht noch zu pimpen, bereiten wir dazu eine aromatische Honig-Nussbutter aus unserer Goldbutter zu. Obwohl sie den nussigen Duft und Geschmack verströmt, hat Nussbutter sonst nichts mit Nüssen zu tun. Durch das langsame Erhitzen der Butter karamellisieren die Milchbestandteile, Zucker und Eiweiß – die Butter wird leicht bräunlich und duftet herrlich. Mit Honig, Pfeffer und Fleur de Sel verfeinert, ist sie der perfekte Begleiter für den zarten Spargel und den saftigen Lachs – abgerundet mit frischer Petersilie. Ein Gericht, das den Frühling direkt auf den Teller bringt!



Mittel



Zubereitung: 30 Min.

# Zutaten

Portionen: 4

- 250 g Bayernland Goldbutter mildgesäuert
- 1 EL Honig
- etwas Pfeffer aus der Mühle
- 0.50 TL Fleur de sel

# Zubereitung

## Schritt 1/7

Eine Pfanne erhitzen. Die Bayernland Goldbutter mildgesäuert bei mittlerer Hitze schmelzen und dann weiter erhitzen.

## Schritt 2/7

Die Butter schäumt zunächst auf. Wenn Sie aufhört zu brutzeln beginnt die Butter zu karamellisieren, wird braun und beginnt zu duften.

## Schritt 3/7

Honig, Pfeffer und Salz hinzugeben, umrühren und die Nussbutter vom Herd nehmen. Achtung! Das Zeitfenster zwischen golden und duftend und verbrannt ist nicht allzu groß.

## Schritt 4/7

Die Butter in eine Schüssel gießen und abkühlen lassen. Die goldenen, karamellisierten Partikel können nach Belieben in der Butter verbleiben oder mit Hilfe eines Siebes entfernt werden. Sie geben allerdings zusätzlichen Geschmack.

## Schritt 5/7

Wenn die Nussbutter sofort serviert werden soll, kann Sie über eine zweite, mit Eiswürfeln gefüllte Schüssel kalt gerührt werden. Alternativ kann man sie in den Kühlschrank stellen und fest werden lassen.

## Schritt 6/7

Die Butter dann in einer Küchenmaschine etwas 5 Minuten mit dem Schneebesen aufschlagen bis sie richtig Volumen bekommt und ganz hell wird.

## Schritt 7/7

Dazu passet in der Pfanne in Butter gebratener grüner Spargel, ein butterzartes Lachsfilet ein paar Salzkartoffeln und Petersilie.