

Professor Ingo Ankoris Lieblingsgericht 3: Ruckzuck Garnelen-Butter als feine Vorspeise

Zutaten:

200 ml Schlagsahne
50 g gekochte Garnelen (fein gehackt)
1 bis 2 TL Weißwein (alternativ Zitronensaft)
etwas Zitronenabrieb einer unbehandelten Schale
etwas Salz
etwas frischen Schnittlauch (gehackt)

Zubereitung:

Die Schlagsahne mit Salz, Weißwein und Zitronenabrieb in ein hohes Gefäß geben und mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe solange schlagen, bis sich ein Butterklumpen gebildet hat. Nun die Butter etwas zusammendrücken und die abgetrennte Buttermilch in ein gesondertes Gefäß abgießen. Die Buttermilch kann als Getränk weiterverwendet werden.

Den Butterklumpen unter kaltem Wasser abwaschen und gut ausdrücken. Dann zurück in das Mixgefäß geben und die gehackten Garnelen kurz auf niedrigster Stufe untermischen.

Fertig ist die Garnelen-Butter!

Besonders gut schmeckt die Garnelen-Butter auf getoastetem Toast oder frischem Baguette und mit frischem Schnittlauch bestreut.

Das Rezept ergibt ca. 120 g Garnelen-Butter. Für mehr rechne die Menge der Zutaten einfach entsprechend hoch.