

Garnelen Butter: (Aufstrich zu Canapés)

Auf 100g Butter 60g Garnelen, feinstoßen und durch Sieb streichen

Sardellenbutter:

4 entgratete Sardellen und verfahren wie bei Garnelen Butter.

Estragonbutter:

50g Estragonblätter blanchieren, abkühlen lassen gut ausdrücken und zerkleinern.

175g Butter dazugeben und passieren.

Haselnussbutter:

50g Haselnüsse hellgelb rösten, die Schalen in einem Tuch abreiben und die Nüsse mit etwas Wasser feinmahlen

175g Butter und durch Haarsieb streichen

Knoblauchbutter:

100g Knoblauchzehen pürieren mit der weichen Butter vermischen und durch Sieb streichen.

Hummerbutter:

Hummerreste so fern wie möglich pürieren und mit der gleichen Menge Butter vermischen. Passieren.

Mandelbutter:

50g gemahlene Mandeln mit 100g Butter verm.

Pistaziensbutter:

wie Mandelbutter zubereitet.

Schneckenbutter: (ca 50 Schnecken)

250g Butter, 2 feingeriebene Knoblauchzehen, 15g gehackte Petersilie, 2 feingeh. Schalotten, 7g Salz,