



THEMA DES WETTBEWERBS 2015: Salbei KATEGORIE: Kulinarik & Genuss

PROJEKTTITEL:

„Duftende Salbei-Nuss-Butter“

EINGEREICHT VON

Sebastian Weber

PROJEKTKURZBESCHREIBUNG

Handwarme Butter mit dem Mixer verrühren, 1 Handvoll gehackte Salbeiblätter dazugeben, würzen mit ayurvedischem Salz, weißem Pfeffer, Saft einer ½ Zitrone und einige Tropfen Worcestershiresoße.

Zu Schluss gehackte Hasel- oder Macadamianüsse beimengen. In einen Spritzsack füllen und zu kleinen Häubchen formen und kühl aufbewahren.

Schmeckt hervorragend zu Steaks von Rind.

BILDER

Werden nachgereicht...