

# Zitronenbutter Rezept

Zitronenbutter ist im Nu selbst gemacht und schmeckt besonders gut zu gegrilltem oder gebratenem Fisch. Dabei kann man die kühle Zitronenbutter sowohl zum Schmelzen auf die Fischportion legen, oder einen Teil der Butter bei ganzen Fischen (Forellen, Makrelen, Felchen oder Saiblingen usw.) vor dem Grillen oder Braten in die Bauchöffnung zusammen mit Kräutern stecken.

Beide Anwendungsarten geben dem Fisch einen sehr feinen Geschmack und sind wie für einander gemacht. Zitronenbutter schmeckt aber auch sehr gut, wenn man die kalte Butter auf heißem Gemüse wie Spargel, Kohlrabi, Mairübchen oder jungen Möhren zum Schmelzen der Butter auflegt.



## Zutaten: für 6 Portionen

125 g weiche Butter  
1 kleine gepresste Knoblauchzehe  
Abgeriebene Schale von ½ Zitrone  
2 EL Zitronensaft  
1 EL fein gehackte Petersilie  
Salz  
Weißer Pfeffer

## Zubereitung:

Für die Zubereitung von diesem **Zitronenbutter Rezept** die entsprechende Menge an Butter aus dem Kühlschrank nehmen und gleich in einer kleinen Schüssel in der Küche lagern.

Eine unbehandelte Zitrone unter heißem Wasser abwaschen, mit einem Tuch trocken reiben. Anschließend etwa von der Hälfte der Zitrone die Zitronenschale abreiben. Von einer halben Zitrone den Saft auspressen.

Petersilie fein schneiden.

Die weiche Butter schaumig aufrühren.

Knoblauchzehe darüber pressen, unterrühren.

Zitronenschale und 2 EL vom Zitronensaft hinzu geben und unterrühren.

Petersilie ebenfalls hinzu geben.

Die Zitronenbutter mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

Danach die Butter zu einer etwa 3 cm dicken Rolle rollen.

In ein Stück Folie einrollen, dabei die Folie an beiden Enden so wie bei einem Bonbon fest zusammen drehen.

Die Butter nun zum völligen Erstarren in den Kühlschrank oder kurz in den Gefrierschrank legen.

### **Zum Servieren:**

Mit einem Messer 6 etwa gleich dicke Scheiben von der Zitronenbutter abschneiden und in einer kleinen vor gekühlten Schale zu Tisch bringen.

Übrig gebliebene Zitronenbutter kann man sehr gut als Vorrat einfrieren.

## Kalorienangaben

1 Portion Zitronenbutter (25 g) enthalten ca. 150 kcal und ca. 16,5 g Fett

