

GARTENERBSEN AN PFEFFERMINZ-BUTTER

1 BUTTERROLLE

Moulinex

ZUTATEN

PFEFFERMINZ-BUTTER

- 2 Bund Pfefferminze, Blätter gezupft, wahlweise marokkanische Minze, Orangenminze oder Bergminze
- 1 El Rohrzucker
- 1 El Essig
- 250 g Butter, ungesalzen, gewürfelt, Zimmertemperatur
- 🛒 1 ½ Tl Fleur de Sel
- 1 Bio Limette, Schale fein gerieben
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

GARTENERBSEN

- 800 g Erbsen, ausgelöst, ersatzweise TK
- 80 g Butter, ersatzweise Rapsöl
- Fleur de Sel
- Piment d'Espelette

GARNITUR

- 1 Bio Limette, Schale in Zesten geschnitten
- 50 g Kresse, z. B. Senfkresse, Albasprossen oder Rettichsprossen
- 4 Pfefferminzweige

ZUBEREITUNG

PFEFFERMINZ-BUTTER

Die Minzblätter in der Moulinex zerkleinern, die übrigen Zutaten hinzufügen und zu einer Kräuterbutter verarbeiten. Ein Stück Klarsichtfolie auf ein Brett legen. Die Butter in der Mitte in Form einer Rolle auf die Klarsichtfolie legen. Die Klarsichtfolie gut verschliessen und zu einer gleichmässigen Rolle formen. Im Kühlschrank ca. 24 Stunden ziehen lassen.

Tipp – Die restliche Butter mit der Folie in portionengerechte Tranchen schneiden und in einem Tupperware im Tiefkühler aufbewahren.

GARTENERBSEN

Die Erbsen in der leicht erhitzten Butter ca. 10 Minuten bei geschlossenem Deckel garen. Mit Fleur de Sel und Piment d'Espelette abschmecken.

ANRICHTEN

Die Erbsen portionenweise mit je 2 Stück Pfefferminz-Butter auf den vorgewärmten Tellern anrichten, mit den Sprossen, Pfefferminzweig und den Limettenzesten garnieren.

Rezept von La Tavola

