

# *Eat, letters and deco*

## **DILL-BUTTER**

Für 4 Personen

♥ Beilage zu Brot / zum Vorbereiten / ganz einfach

Zubereitungszeit: 8 min

Kühlzeit: 20 min

### **Zutaten:**

100 gr Beurre „Fleur des Alpes“

(salzige Butter)

3 gr frischer Dill, nur feine abgezupfte Spitzen,  
fein gehackt

### **Werkzeug**

2 gezackte Ausstechringe, Ø 4,5 und 8 cm

### **Nach Belieben**

Dillspitzen und frische Blüten zur Deko

### **Zubereitung:**

1. Die Butter mit dem Dill in eine Schüssel geben und mit einem Stößel zerdrücken, gut vermengen.
2. Den kleineren Ring in den grossen Ausstechring geben und auf ein kleines Brett legen. Nun die Dill-Butter hineinstreichen. So für 20 min in den Kühlschrank geben.
3. Servieren; Die Butter aus der Form drücken und dekorativ mit Blüten und Dill anrichten und zu den Laugen-Brioche auftragen.

Eine tolle Variante, die Butter zum aufgetischten Brot zu servieren. Passt perfekt, aber nicht nur zum Lachs-Cewiche als Begleitung. (siehe separates Rezept) Ebenso geschmolzen zu pochiertem Fisch, könnte ich mir vorstellen...

Die Butter hält sich kühl gelagert 2-3 Tage frisch.

Gutes Gelingen und liebe Grüsse, eure

*Selinda K.*

