



Kaisergranatbutter

Zutaten:

BUTTER ODER SALZBUTTER	1 KG	KÖPFE UND SCHEREN VON KAISERGRANAT	9/12	10	TOMATENMARK	1 EL
OLIVENÖL	1 SCHUSS	(ETWA 500 G ZERKLEINERT)			SALZ	12 G

	Zutaten	Menge	Beschreibung	Heizkraft	Drehzahl	Dauer	Deckel- öffnung	Anmerkungen
1	Olivenöl Schalen	1 Schuss 500 g	In die Schüssel geben	–	Moment 2500 U/min	3 bis 4 Mal	Offen	
2				110°C	Intervall OIOI	10 Min.		
3	Butter Cayennepfeffer Tomatenmark	1 kg n. B. 1 EL	Hinzugeben	110°C	Intervall OIOI	15 Min.	Geschlossen	Abschmecken
4	Gargut		Durch ein Feinsieb abseihen und die Butter auffangen	–				



TIPP VOM KÜCHENCHEF

Diese Butter können Sie verwenden, um Kaisergranat zu erhitzen oder eine Sauce zu legieren, oder Sie können Sie als Fett für eine Mehlschwitze verwenden. Sie können auch Hummerschalen dazu verwenden.