

Misobutter

Für 350 g Butter:

200 g helles Shiro-Miso
250 g Weihenstephan Butter
1 saftige Zitrone
5 EL Ahornsirup

Zubereitung:

1. Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Miso auf einem Backpapier gleichmäßig dünn ausstreichen und im Ofen etwa 20 Min. ziemlich dunkelgolden backen. Die Ränder dürfen schon fast schwarz werden.
2. In der Zwischenzeit Butter schaumig weiß schlagen. Zitrone heiß waschen, trocken rubbeln, dann die Schale abreiben und den Saft auspressen. Zitronensaft und Ahornsirup fast vollständig einkochen. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Alle vorbereiteten Zutaten im Universal-Zerkleinerer oder mit einem Pürierstab fein mixen – dabei erst mal nur etwa die Hälfte vom Miso zugeben und abschmecken— je nach Hersteller kann das manchmal schon reichen. (Restliches Miso in diesem Fall in einem Glas im Kühlschrank aufbewahren und als Gewürz für Suppen, Saucen oder Ragouts verwenden.)
3. Die fertige Misobutter eher nicht kalt stellen, damit die Butter schön weich bleibt.

Tipp

Unsere Weihenstephan Miso-Butter passt sehr gut zu Bauernbrot mit gegrilltem oder gepickeltem Gemüse und auch zu kurz gegrilltem bayerischem Bauernhuhn-Saté.