

Das toppt den Sommer: Geschlagene Butter mit Honig, Zitrone, Thymian und La Baleine Meersalz

Es sind oft die einfachen Zutaten, die größten Genuss versprechen – wie ein Stück frisches Brot mit gesalzener Butter. Wie wäre es also zum Start der Grillsaison 2025 mit einem echten Flavor-Upgrade? Geschlagene Butter mit Honig, Zitrone und Thymian vereint cremige Textur mit vollem Geschmack. Getoppt mit einer Prise La Baleine grobem Meersalz wird sie zum Highlight bei jedem BBQ – ob auf dem Baguette, zu gegrilltem Gemüse oder als Finish auf einem saftigen Steak.



Credit: @trickytime

Geschlagene salzige Butter mit Honig, Zitrone und Thymian

Zutaten:

250 g Butter, zimmerwarm
70 g Sahne
2 TL Honig
Abrieb von 1 Bio-Zitrone

Topping:

½ TL La Baleine Grobes Meersalz
frischer Thymian



Zubereitung:

1. Die Butter mit der Sahne, dem Honig und dem Zitronenabrieb in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät 2 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen, sodass sich alle Zutaten gut verbinden.
2. Anschließend die Geschwindigkeit erhöhen und die Mischung ca. 5 Minuten kräftig aufschlagen, sodass eine fluffige Butter entsteht.
3. Die geschlagene Butter in einer Schale anrichten, mit La Baleine grobem Meersalz und frischem Thymian toppen und genießen.

Warum La Baleine Grobes Meersalz?

- * Tradition trifft Qualität: Seit 1934 von Salzmeistern in Südfrankreich geerntet
- * 100 % natürlich: Gewonnen aus reinem Meerwasser, durch Sonne und Wind kristallisiert
- * Grobes Meersalz eignet sich nicht nur zum Würzen von herzhaften Gerichten, sondern verleiht auch süßen Desserts das gewisse Etwas.

