

# Wasabibutter

Zutaten für ca.10 Personen:

- 500 g Kochbutter
- 1 feingehackte Schalotte
- 2 gepresste Knoblauchzehen
- 2 dl Weisswein
- 1 Zitronensaft und abgeriebene Schale
- 4 cl Cognac oder Brandy
- 2-4 EL Wasabipulver oder -paste (je nach Qualität und Schärfe)
- etwas feingeschnittener Schnittlauch  
Salz, Pfeffer



Die Zwiebel und Knoblauch mit etwas Butter andämpfen.  
Die Gewürze beifügen, mit dem Cognac oder Brandy und dem Weisswein ablöschen, etwa zur Hälfte einkochen und erkalten lassen.

Die weiche Butter in einem Rührwerk luftig aufschlagen.

Den Schnittlauch, den Wasabi, die Weinreduktion, den Zitronensaft und die abgeriebene Schale in die luftige Butter geben und untermischen.

Wasabibutter abschmecken und in den Kühlschrank stellen.