

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 26. Juni 2025** ▪  
**Zusatzgericht von Johann Lafer**



**Dreierlei von der Alm-Butter**

**Für die Kürbiskern-Butter:**

150 g weiche Butter  
 50 g Joghurt, 10% Fett  
 50 g Kürbiskerne  
 2 EL Kürbiskernöl  
 1 Prise Chilipulver  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Weiche Butter etwas aufschlagen. Nach und nach Joghurt unterrühren. Die Kürbiskerne im Ofen rösten. Geröstete Kerne erkalten lassen und möglichst fein hacken. Weiche Butter mit Kürbiskernöl und fein gehackten Kürbiskernen vermischen und mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.

**Für die steirische Kren-Butter:**

50 g Speck  
 ca. 50 g Meerrettich  
 1 rote Zwiebel  
 ½ Zitrone, Saft & Abrieb  
 150 g weiche Butter  
 50 g Joghurt, 10% Fett  
 3 EL Meerrettich aus dem Glas  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Speck in der Pfanne oder im Ofen rösten. Weiche Butter etwas aufschlagen. Nach und nach Joghurt unterrühren. Meerrettich fein reiben und zur Butter geben. Zwiebel abziehen, fein hacken und ebenfalls dazu geben. Meerrettich aus dem Glas dazu geben und alles vermengen. Mit Zitronenschale und Zitronensaft abschmecken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Butter mit dem gerösteten Speck servieren.

**Für die Almkrauter-Butter:**

½ Zitrone, Saft & Abrieb  
 150 g weiche Butter  
 50 g Joghurt, 10% Fett  
 100 g gemischte Alm-Kräuter  
 1 Prise Cayennepfeffer  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Weiche Butter etwas aufschlagen. Nach und nach Joghurt unterrühren. Kräuter abbrausen und trocken schütteln. Blätter von den Stielen zupfen, grob hacken und unter die Butter rühren. Mit Zitronensaft, Zitronenabrieb sowie Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Butter mit geröstetem Brot servieren.