Braune Butter & Wacholderbutter

Zu den Basics der feinen Küche gehört immer noch die Beurre noisette. - Jene eignet sich hervorragend zum Braten sowie zum Abschmecken von vielen Gerichten.

ZUTATEN:

BRAUNE BUTTER:

250 Gramm Butter

WACHOLDERBUTTER:

200 g	braune Butter
1	Knoblauchzehe
4	Scheiben Ingwer
2	Streifen unbehandelte Zitronenschale
2	Streifen unbehandelte Orangenschale
3 EL	Wacholderbeeren
1 EL	Pimentkörner
1 EL	Korianderkörner
1 EL	schwarze Pfefferkörner

1 BRAUNE BUTTER: Ein Stück Butter in Stücken (insgesamt 250 Gramm) in eine Kasserolle geben. Bei milder Hitze langsam schmelzen lassen und dann etwa 12 – 15 Minuten leicht köcheln, bis sie eine goldbraune Farbe angenommen hat.

Ein Sieb mit Küchenkrepp auslegen und die braune Butter durch ein Sieb in eine Schüssel gießen. Abkühlen lassen und im Kühlschrank aufbewahren. – Ergibt 200 Gramm Beurre noisette.

2 WACHOLDERBUTTER: Die Gewürze in einer trockenen Pfanne anrösten bis sie zu duften anfangen und die Körner springen. Aus der Pfanne nehmen und in gleicher Pfanne 50 Gramm vorbereitete braune Butter schmelzen lassen. Die gerösteten Gewürze und die Zitrusstreifen dazu geben und restliche 150 Gramm braune Butter unterrühren. Vom Herd ziehen und die Butter eine halbe Stunde mit den Gewürzen aromatisieren. – Schließlich die Butter durch ein feines Sieb geben und bis zur Verwendung kühl stellen oder auch sofort verwenden.

ANMERKUNG: Ihren namengebenden, nussähnlichen Geschmack erhält die braune Butter durch den karamellisierten Milchzucker. Braune Butter hat eine ähnliche Konsistenz wie Butterschmalz, und kann so durch das Filtern, da sie kein Eiweiß mehr enthält, ohne Geschmackseinbusen bis zu 170 ° C zum Braten erhitzt werden. (Der Rauchpunkt liegt bei etwa 205 °C). - Die Butter hält sich wie Butterschmalz etwa einen Monat. - Bei Bedarf ein Stück davon abstechen und erwärmen oder einfach unter die warme Speise rühren.

TIPP: Braune Butter ist der ideale Träger für das Aroma von Kräutern und Gewürzen. Besonders kräftig-aromatische eignen sich besonders. – Die Wachholderbutter harmoniert bestens zum An- oder Kurzbraten von Wildgerichten und gibt jenen als i-Tüpfelchen einen besonderen feinen, charakteristischen Geschmack.

© Für alle Inhalte: Ingo Merbeth • 2016 – | Bilder, Texte, Grafik, Typografie und Layout sind urheberrechtlich geschützt. Das Dokument ist ausdrücklich nur für persönliche Zwecke nutzbar. Veröffentlichung oder Verbreitung jedweder Art, auch in Teilen, bedarf der ausdrücklichen schriftlichen Genehmigung des Autors.