Rotwein-Schalotten-Butter

Die Butter eignet sich hervorragend zum gratinieren von Steaks

ROTWEIN-SCHALOTTEN-BUTTER:

125 g	Butter
¼ Liter	Banyuls oder anderer lieblicher Rotwein
50 ml	trockener Rotwein
50 g	geschälte, in feine Würfel geschnittene Schalotten
1	kleines Ei
15 g	Paniermehl
½ EL	frische Thymianblättchen
	Meersalz
	weißer Pfeffer aus der Mühle

1 ROTWEIN-SCHALOTTENBUTTER: Dazu die Schalottenwürfelchen mit dem Banyuls und dem Rotwein sirupartig in einer kleinen Kasserole einkochen, bis kaum noch Flüssigkeit vorhanden ist. Die Rotwein-Schalotten gut abkühlen lassen. Die zimmerwarme Butter schaumig rühren. Das Ei mit einer Gabel verschlagen und nach und nach in die Butter einrühren. Paniermehl gut untermischen. Rotwein-Schalotten und Thymian zufügen und alles gut verrühren. Auf einem Backpapier die Buttermasse etwa 3 mm hoch gleichmäßig aufstreichen. Für die Verwendung am nächsten Tag in den Kühlschrank stellen.

© 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.