Beurre d'escargot

SCHNECKENBUTTER

Die wohl klassischste französische Butterzubereitung nicht nur für Schnecken, sondern besonders auch für Fischgerichte, feinen Zubereitungen mit Miesmuscheln und Pilzen.

ZUTATEN:

125 g	Süßrahmbutter
1	Knoblauchzehe, zermust
½	Schalotte, fein gehackt
3 EL	Petersilie, äußerst fein gehackt
1 EL	saisonal Champignons de Paris oder Steinpilze oder Morcheln, in Brunoise geschnitten Olivenöl
1 ½ EL	geräucherter Schinken in Brunoise geschnitten
¼ TL	Dijon-Senf
½ TL	weißes Mandelpulver
2 Prisen	Fleur de Sel Pfeffer aus der Mühle
1 EL	Zitronensaft von einer frischen Zitrone

Alle Löffelangaben leicht gehäuft

1 Die Butter Zimmertemperatur annehmen lassen. Die Knoblauchzehe zwischen zwei Lagen Backpapier zerklopfen, bis sie püriert ist. Zusätzlich danach noch kurz durchhacken. Petersilie waschen, Blätter abzupfen und sehr fein hacken.

2 Die Pilze zu Brunoise (1 – 2 mm kleine Würfel) schneiden und in einem geölten Pfännchen 2 – 3 Minuten braun braten. Auf Küchenkrepp entfetten und abkühlen lassen.

3 Schalotte fein hacken. Den Schinken gleichfalls in Brunoise schneiden und braun braten. Schalotte zugeben und glasig dünsten. Die Mischung auf Küchenkrepp entfetten und abkühlen lassen.

4 Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut miteinander mit einem Spatel vermischen bis die Butter glatt ist. Zum Schluss mit Zitronensaft, Fleur de Sel und frisch gemahlenen schwarzen Pfeffer abschmecken.

5 Die Buttermischung auf Klarsichtfolie geben und zu einer Rolle formen. Im Kühlschrank fest werden lassen und vor der Verwendung in Scheiben schneiden.

© 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.