



12
+ ACHT

Bercy-Butter
Colbert-Butter
Grüne Oliven-Butter
Hummer-Butter
Italienische Tomaten-Butter
Kapern-Limonen-Butter
Meerrettich-Butter
Montpellier-Butter
Pilz-Butter
Portwein-Butter
Schnecken-Butter
Senf-Butter

Butter
MISCHUNGEN

Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com



Grundsätzliches zur Butter-Zubereitung

Zimmerwarme Süßrahm-Butter in einer Schüssel schaumig rühren und entsprechend der Zutaten diese dann gut einarbeiten. – Ein entsprechendes Stück Frischhaltefolie auf dem Küchentisch auslegen, die Butter mit einem Löffel darauf geben und straff in die Folie wie zu einer Wurst einrollen. Die Enden fest zusammendrehen und im Kühlschrank kalt stellen. Vor der Verwendung ausrollen und in Portions-Scheiben schneiden.

Sämtliche Buttermischungen haben ½ Stück (125 Gramm) Süßrahmbutter als Voraussetzung. Die Gesamtmenge ist ausreichend für 4 – 6 Personen.



1. Colbert-Butter

Beurre Colbert

ZUTATEN:

125 g	Süßrahmbutter
1 EL	Zitronensaft
10 ml	Demi glace de viande oder Fleischextrakt
2	Zweige Estragon (gehackt)
3 EL	Petersilie (fein gehackt)
	Fleur de sel
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 Alle Kräuter fein hacken und mit der Demi glace de viande unter die schaumig gerührte Butter rühren. Mit Fleur de sel, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

VERWENDUNG: Für rotes, kurzgebratenes oder gegrilltes Fleisch

2. Bercy-Butter

Beurre Bercy

ZUTATEN:

125	Süßrahmbutter
100 ml	Chardonnay
1 EL	Zitronensaft
1 Prise	Zucker
2 Prisen	Salz
1 Prise	Pfeffer, weiß
2 EL	Petersilie
2	Schalotten
75 g	Rinderknochenmark

1 Circa 2 kleine Schalotten schälen und sehr fein würfeln. Die Schalotten zusammen mit einem Glas Weißwein reduzieren lassen. Die eingekochten Schalotten abkühlen.

2 Von den Rinderknochen das Mark auslösen und fein würfeln. Man benötigt circa 75 g Rindermark. Man kann auch fertige Markwürfelchen beim Metzger bestellen. Das Rindermark zusammen mit den Schalotten und 3 EL fein gehackte frische Petersilie zur Butter geben. Alles mit einem Holzlöffel so lange zu einer geschmeidigen und homogenen Masse vermischen. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und einer Prise Zucker abschmecken.

VERWENDUNG: Bercybutter schmeckt sehr gut zu gegrilltem oder gebratenem Fleisch und Fisch. Aber auch zu gedünstetem Gemüse wie z.B. Sellerie, Fenchel oder Chicorée.



Olivenkraut

3. Grüne Oliven-Butter

Beurre d'olive

ZUTATEN:

125 g	Süßrahmbutter
50 g	grüne Oliven (fein gehackt)
1 TL	Kapern in Olivenöl (gehäuft – sehr fein gehackt)
5	Zweige Olivenkraut (fein gehackt)
2	Zweige Thymian (fein gehackt)
2 EL	Petersilie (fein gehackt)
½ TL	Zitronenschale (gerieben)
1 TL	Zitronensaft (frisch gepresst)
1	kleine Knoblauchzehe (zerdrückt)
	Fleur de sel
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 Alle Zutaten wie in der Zutatenliste aufgeführt mit der Butter verrühren. In einer Frischhaltefolie zu einer Rolle formen und im Kühlschrank bis zur Verwendung kalt stellen.

OLIVENKRAUT: Das Aroma der frischen Olivenkrautblätter erinnert an grüne Oliven, mit einem leichten Beigeschmack anderer mediterraner Kräuter wie Rosmarin und Bohnenkraut.

Das Kraut wird heute u.a. als Zutat für Kräuterpestos und Marinaden, pur für frische Salate oder frisch zur Weiterverarbeitung in Kräuterbutter und Kräuterquarks genutzt. Es kann aber auch direkt für Fleisch- und Fischgerichte oder für Pilze (z.B. Steinpilze, Schirmpilze) verwendet werden. Am besten frisch verwenden, denn erhitzt verliert es sehr stark an Aroma.

VERWENDUNG: Für rotes, kurzgebratenes oder gegrilltes Fleisch und besonders mediterranen Fisch.

4. Hummer-Butter

Beurre de homard

ZUTATEN:

125 g	Süßrahmbutter
1	Hummerkarkasse (Schale und Kopf – beim Fischhändler bestellen)
50 g	Karotten
50 g	Sellerie
50 g	Porree
2 EL	Olivenöl
1 EL	Tomatenmark
75 ml	Noilly Prat
75 ml	Chardonnay
400 ml	Hummerfond
	Piment d'Espelette

1 Die Hummerkarkasse abspülen und in kleine Stücke hacken. Möhre, Sellerie und Porree putzen und würfeln. Karkassen und Gemüse im heißen Öl rundherum anbraten. Das Tomatenmark dazugeben und kurz mitrösten. Noilly Prat, Weißwein und den Hummerfond zugießen. Bei mittlerer Hitze etwa 30 Minuten kochen lassen. Durch ein Sieb gießen. Hummerfond auf 50 Milliliter einkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen. Die weiche Butter schaumig schlagen und den Hummerfond langsam unterschlagen. Die Butter im Kühlschrank mindestens 2 Stunden fest werden lassen. Vor dem Servieren mit wenig Cayennepfeffer bestäuben.

VERWENDUNG: Zu edlem Fisch, zum Abrunden einer Hummer-Bisque oder Aufstrich auf Brioche zum Apéro.

Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com



5. Italienische Tomaten-Butter

Beurre de tomate italienne

ZUTATEN:

250 g	Süßrahmbutter
3	Knoblauchzehen
30 – 40	Gramm getrocknete italienische Tomaten in Olivenöl (sehr gut abgetropft)
1	kleines Bund Basilikum
4	Zweige Thymian (Blättchen)
2 Prisen	Oregano (gerebelt)
¼ TL	Fleur de sel schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 Knoblauchzehen, getrocknete Tomaten und Basilikum sehr fein hacken. Die weiche Butter cremig rühren. Knoblauch, Tomaten, Thymian und Basilikum unterrühren. Mit Fleur de sel und Pfeffer abschmecken.

6. Kapern-Limonen-Butter

Beurre de câpres et citron

ZUTATEN:

125 g	Süßrahmbutter
1	Hummerkarkasse (Schale und Kopf – beim Fischhändler bestellen)
50 g	Karotten
50 g	Sellerie
50 g	Porree
2 EL	Olivenöl
1 EL	Tomatenmark
75 ml	Noilly Prat
75 ml	Chardonnay
400 ml	Hummerfond Piment d'Espelette

1 Die Hummerkarkasse abspülen und in kleine Stücke hacken. Möhre, Sellerie und Porree putzen und würfeln. Karkassen und Gemüse im heißen Öl rundherum anbraten. Das Tomatenmark dazugeben und kurz mitrösten. Noilly Prat, Weißwein und den Hummerfond zugießen. Bei mittlerer Hitze etwa 30 Minuten kochen lassen. Durch ein Sieb gießen. Hummerfond auf 50 Milliliter einkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen. Die weiche Butter schaumig schlagen und den Hummerfond langsam unterschlagen. Die Butter im Kühlschrank mindestens 2 Stunden fest werden lassen. Vor dem Servieren mit wenig Cayennepfeffer bestäuben.

VERWENDUNG: Zu edlem Fisch, abrunden einer Hummer-Bisque oder Aufstrich auf Brioche zum Apéro.





7. Meerrrettich-Butter

Beurre de raifort

ZUTATEN:

125 g	Süßrahmbutter
30 – 50 g	Sahne-Meerrrettich
½ TL	Dijonsenf
3 EL	Schnittlauch (in Röllchen)
1 TL	Zitronenschale (abgerieben)
1 T	Zitronensaft
	Fleur des sel
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 Alle Zutaten wie in der Liste aufgeführt gut miteinander in der weichen Butter verrühren.

VERWENDUNG: Zu Forelle, Zander Karpfen, Kabeljau und gesottene Rindfleisch wie z.B. Tafelspitz

8. Montpellier-Butter

Beurre de Montpellier

ZUTATEN:

125 g	Süßrahmbutter
½	Schalotte
	Kerbel
	Estragon
	Petersilie
5	Schnittlauch
	Spinat
1	kleines Eigelb (hartgekocht)
1	Cornichon (in kleinsten Würfeln)
10	Kapern
1	Sardellenfilet (entsalzt)
1	Knoblauchzehe

1 Die Schalotten schälen, sehr fein würfeln und 1 Minute in kochendem Salzwasser blanchieren. Kalt abschrecken und auf Küchenkrepp trocken tupfen.

2 Alle Kräuter, Knoblauch und Spinat fein hacken und mit den blanchierten Schalottenwürfeln, klein gehackter Sardelle, klein gehackten Kapern und zerdrückten Eigelb mit der Butter verrühren

VERWENDUNG: Diese sehr aromatische Butter ist eine perfekte Begleitung zu gegrilltem rotem Fleisch oder Lachs-Steaks.

9. Pilz-Butter

Beurre de champignons

ZUTATEN:

125 g	Süßrahmbutter
½	Schalotte
	Kerbel
	Estragon
	Petersilie
5	Schnittlauch
	Spinat
1	kleines Eigelb (hartgekocht)
1	Cornichon (in kleinsten Würfeln)
10	Kapern
1	Sardellenfilet (entsalzt)
1	Knoblauchzehen

1 Die Schalotten schälen, sehr fein würfeln und 1 Minute in kochendem Salzwasser blanchieren. Kalt abschrecken und auf Küchenkrepp trocken tupfen.

2 Alle Kräuter, Knoblauch und Spinat fein hacken und mit den blanchierten Schalottenwürfeln, klein gehackter Sardelle, klein gehackten Kapern und zerdrückten Eigelb mit der Butter verrühren

VERWENDUNG: Diese sehr aromatische Butter ist eine perfekte Begleitung zu gegrilltem rotem Fleisch oder Lachs-Steaks.

Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com



10. Schnecken-Butter

Beurre d'escargot

ZUTATEN:

125 g	Süßrahmbutter
1	Knoblauchzehe, zer- must
½	Schalotte, fein gehackt
3 EL	Petersilie, äußerst fein gehackt
1 EL	saisonal Champignons de Paris oder Steinpilze oder Morcheln, in Brunoise geschnitten
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

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 gemahlener schwarzer Pfeffer abschmecken.

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

11. Portwein-Butter

Beurre de port

ZUTATEN:

125 g	Süßrahmbutter
1	Schalotte (fein gewürfelt)
1	Knoblauchzehe (fein gehackt)
100 ml	Portwein (Ruby)
2 Prisen	Zucker
	Fleur de sel
4	Zweige Thymian (die Blättchen fein gehackt)
1 TL	Rosmarin (fein gehackt)
1	Spritzer Worcestershire- sauce

1 Für die Portweinbutter Schalotten, Knoblauch, Portwein und Zucker in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze zu etwa 1 EL reduzieren und abkühlen lassen. Anschließend mit der weichen Butter in eine Schüssel geben und schaumig rühren. Rosmarin und Thymian dazu geben und mit Salz mild würzen. Mit Worcestershiresauce abschmecken.

VERWENDUNG: Begleiter für Rindersteaks und kurz gebratenem Reh- und Rot-Wild.



12. Senf-Butter

Beurre de moutarde

ZUTATEN:

125 g	Süßrahmbutter
1	kleine Schalotte (in feinen Würfeln)
50 ml	Gemüsefond
1 TL	gelbe Senfkörner
40 ml	Apfelsaft
3 TL	Maille Moutarde de Dijon Originale
1 TL	Maille Moutarde au miel
1 Prise	Chilipulver
1 Spritzer	Zitronensaft
1 Prise	Zucker
	Fleur de sel

1 Die Schalottenwürfel in dem Gemüsefond köcheln lassen bis dieser völlig eingekocht ist. Abkühlen lassen. Die Senfkörner im Apfelsaft 5 Minuten kochen lassen, in einem Sieb abgießen, kalt abbrausen und abtropfen lassen.

2 Die zimmerwarme Butter cremig rühren, Senfkörner, Schalottenwürfelchen und beide Senfsorten unterrühren und mit einem Hauch Chili, Zitronensaft, evtl. einem Hauch Zucker und Fleur de sel abschmecken.

VERWENDUNG: Die pikante Butter passt zu gebratenem und gegrilltem Schwein ebenso wie zu kurz gebratenem Rindfleisch, Hähnchen, Pute, Kaninchen und Fisch. Auch ein Kartoffelpüree kann damit lecker verfeinert werden.

8 weitere Butter-Mischungen:

Maitre d'Hôtel-Butter

Beurre maitre d'hotel

ZUTATEN:

125 g	Süßrahmbutter
4 EL	Petersilie (fein gehackt)
1 Spritzer	Zitronensaft
	Fleur de sel

Café de Paris Butter

Beurre café de Paris

ZUTATEN:

125 g	Süßrahmbutter
1	Schalotte (fein gewürfelt)
1	Sardelle (gemust)
3 EL	Petersilie, (fein gehackt)
1 TL	Dill (fein gehackt)
4 Zweige	Majoran (fein gehackt)
3 Zweige	Thymian (fein gehackt)
¼ Zweig	Rosmarin (fein gehackt)
1 Prise	schwarzer Pfeffer
1 Prise	Paprikapulver (edelsüß)
1 Prise	Piment d'Espelette
2	Knoblauchzehen (gemust)
1 TL	Zitronenschale (Abrieb)
1 Spritzer	Zitronensaft
1 TL	Dijonsenf
1 TL	Tomatenüree
1 TL	Worcestershiresauce
1 EL	Cognac
	Fleur de sel

Geschlagene Butter

Beurre battu

ZUTATEN:

125 g	Süßrahmbutter
2 EL	steif geschlagene Sahne
1 TL	Zitronensaft
	Fleur de sel
	weißer Pfeffer aus der Mühle

VERWENDUNG:

Zu Fisch, Krustentieren und zu Spargel

Sardellenbutter

Beurre d'anchois

ZUTATEN:

125 g	Süßrahmbutter
2 EL	Schnittlauch in Röllchen
25 g	Sardellenfilets
1 TL	Zitronensaft

Gänseleberbutter

Beurre de foie gras

ZUTATEN:

125 g	Süßrahmbutter
40 g	Foie gras
	Fleur de sel

Schalotten-Rotwein-Butter

Beurre d'échalotes au vin rouge

125 g	Süßrahmbutter
125 g	Schalotten
20 ml	Rotwein

Zwiebel-Butter

Beurre d'oignon

125 g	Süßrahmbutter
1	Zwiebel (fein gewürfelt)
2 TL	Butter (zum braun braten der Zwiebelwürfel)

VERWENDUNG:

Zu Fisch, Leber und Kartoffelgerichten.

Pfeffer-Butter

Beurre de poivre

125 g	Süßrahmbutter
5 Stück	Kampot rouge
5 Stück	geräucherter Malabar-Pfeffer
8 Stück	Szechuan Pfeffer
3 Stück	Langer Pfeffer
	Fleur de sel

VERWENDUNG:

Zu Steaks

Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com