

Zusammengesetzte Butter

für Gerichte auf dem Rost und zur Fertigstellung von Saucen.

Vorbemerkungen.

Die Mehrzahl der nachfolgenden Buttermischungen werden mit Ausnahme der Krebs- und sonstigen Schallierbutter in der Küche nur wenig verwendet. Sie haben aber dennoch bei vielen Gelegenheiten einen nicht zu unterschätzenden Wert, und zwar sowohl die verschiedenen Gemüsebutter, die zum Fertigmachen der Suppen dienen, als auch die, die auf die Saucen Bezug haben, weil sie die Güte der betreffenden Zubereitungen hervorzuheben geeignet sind.

Wir raten daher den Kollegen, dem hier Gesagten die größte Beachtung zu schenken.

Speziell in Bezug auf die Krustentier-Butter muß eine Bemerkung gemacht werden: Die Erfahrung hat uns deutlich bewiesen, daß die in Wasserbad gezogene, von den mit Butter gestoßenen Abfällen der Krustentiere erhaltene und dann in Eiswasser passierte Butter eine viel wärmere Farbe besitzt und keinerlei kleine feine Schälenteilchen enthält; dagegen geht dieser Butter durch die zur Herstellung notwendige Hitze ein großer Teil ihrer Feinheit verloren, ja, es entwickelt sich sogar dabei ein unangenehmer Geschmack. Um diesen Nachteil auszugleichen, haben wir ein System angenommen, bei dem zwei verschiedene Arten Butter gemacht werden: eine Butter, die ausschließlich färbend wirkt (Rezepte dazu s. nächste Seite) und eine andere, die roh zubereitet wird, d. h. bei der der betreffende Stoff — Krevetten oder Krebse — mit Butter gestoßen und dann durchs Etamine passiert wird. In gewissen Fällen ersetzen wir die Butter durch Rahm und erhalten auf diese Weise eine Coulis, welche der Sauce im letzten Moment beigefügt wird und ihr einen absolut vollkommenen Geschmack verleiht. Es ist ebenso empfehlenswert, diese Coulis mit gewöhnlicher Butter von Krustentieren, wie von Krebsen und Krevetten, zu substituieren, als die „färbende Butter“ in Anwendung zu bringen; die letztere verleiht den Saucen die für sie charakteristische reine und freie Farbe und ist unter allen Umständen dem Karmin, der den Saucen und Suppen nur eine schreiende und zweifelhafte Farbe geben kann, vorzuziehen.

Die zusammengesetzten Butterarten werden gewöhnlich kurz vor Gebrauch zubereitet. Werden sie jedoch längere Zeit vorher gemacht, so muß man sie kaltstellen und mit einem weißen runden Papier bedecken.

Beurre d'Ail.

Knoblauch-Butter.

200 Gr. abgeschälte Knoblauchzehen stark blanchieren, gut abschütten, im Reibstein stoßen, 250 Gr. Butter hinzufügen und durchs Passiertuch passieren.

Beurre d'Anchois.

Anschovis-Butter.

100 Gr. gewaschene und gut abgetrocknete Sardellenfilets fein stoßen, 250 Gr. Butter beifügen und durchs Passiertuch passieren.

Beurre d'Amandes.

Mandel-Butter.

150 Gr. frisch abgezogene, gewaschene, süße Mandeln zu feinem Teig verreiben, indem man einige Tropfen kaltes Wasser hinzugibt, 250 Gr. Butter hinzufügen und durch ein recht feines Sieb passieren.

Beurre d'Avelines.

Haselnuß-Butter.

150 Gr. geröstete und gut abgeschälte Haselnüsse, indem man einige Tropfen kaltes Wasser hinzugibt, um das Oeligwerden zu verhindern, zu einem feinen Teig reiben, 250 Gr. Butter hinzufügen und durch ein feines Sieb oder Passiertuch streichen.

Beurre Bercy.

Bercy-Butter.

2 Deziliter Weißwein und 1 Löffel feingehackte Schalotten zur Hälfte einkochen, 250 Gr. pomadenartig weichgemachte Butter hinzufügen, gut vermischen und 500 Gr. in Würfel geschnittenes gut abgeschüttetes Rindermark, 1 Löffel gehackte Petersilie, 8 Gr. feines Salz, 1 starke Prise frischgemahlenen Pfeffer und den Saft einer halben Zitrone beifügen.