

Beurre monté

Beurre monté ist eine samtige Emulsion von heißer Butter in einer kleinen Menge Fond oder Wasser. Sie kann zum Verfeinern, Erwärmen oder sanftem Garen von Gemüse, Fisch, Krusten- und Schalentieren verwendet werden.

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten für ca. 125 g:

125 g Butter, ungesalzen

2 EL Fond oder Wasser



Ich bin das erste Mal auf Beurre monté im Kochbuch „The French Laundry“ von Thomas Keller gestoßen. Auch René Redzepi greift in seinem Buch „noma“ auf die emulgierte, flüssige Butter zurück, die sich so vielfältig einsetzen lässt.

In Beurre monté lassen sich Fischfilets oder ausgelöste Krusten- und Schalentiere besonders schonend pochieren – zusätzlich nehmen sie dabei den feinen Buttergeschmack an. Sie eignet sich aber genauso gut zum Verfeinern von allerlei Gemüse, und natürlich kann sie mit Kräutern oder Gewürzen ganz nach dem persönlichen Geschmack aromatisiert werden.

Das Prinzip von Beurre monté ist dasselbe wie beim Montieren von Saucen. Durch das Einrühren kalter Butterstückchen in heiße Flüssigkeit wird diese leicht gebunden.

Bei Beurre monté wird diese Küchentechnik sozusagen auf die Spitze getrieben. Dadurch bleibt die Emulsion von Fett, Eiweiß und Wasser beim Schmelzen der Butter erhalten, was ihr diese einzigartige Konsistenz verleiht. Der Unterschied zu normaler, geschmolzener Butter (im Bild links) ist klar zu erkennen. Hier haben sich die einzelnen Bestandteile der Butter getrennt und man sieht deutlich das Eiweiß auf dem Butterfett schwimmen.



Und so wird Beurre monté gemacht:

Zuerst muss die Butter in kleine Stücke geschnitten werden. Wichtig ist, dass die Butter kalt ist, denn je kälter sie ist, umso leichter gelingt die Emulsion. Nun in einem kleinen Topf ca. 2 EL Flüssigkeit erhitzen. Abhängig von der geplanten Verwendung eignet sich hierfür etwas Fond, z.B. Fisch- oder Gemüsefond, aber auch Wasser ist möglich.

Wenn die Flüssigkeit heiß ist, kann das erste Butterstückchen hinein gegeben werden. Dabei muss sorgfältig mit einem kleinen Schneebesen gerührt werden, um die schmelzende Butter möglichst gut in dem Fond bzw. Wasser zu verteilen. Sobald das erste Stückchen Butter emulgiert ist, kann das nächste

folgen. So wird weiter verfahren, bis die gesamte Butter geschmolzen und zu einer flüssigen, heißen Butteremulsion geworden ist.

Während der Zubereitung von Beurre monté (und auch danach) ist es unbedingt notwendig, die Temperatur ganz genau im Auge zu behalten. Bei zu viel Hitze bricht die Emulsion und die gewünschte Konsistenz ist dahin.

Hat alles geklappt und sämtliche Butterstückchen sind verarbeitet, kann die fertige Beurre monté verwendet werden. Dies sollte in der Regel sofort geschehen, da die Emulsion wie gesagt nicht besonders stabil ist.

Zugegeben, die Herstellung der „emulgierten Butter“ ist nicht ganz einfach und erfordert ein wenig Übung, Fingerspitzengefühl und etwas Geduld – aber die Mühe lohnt sich!

Sollte es nicht auf Anhieb funktionieren, kann die Butter z.B. direkt zu [→Nussbutter](#) oder [→geklärter Butter](#) weiterverarbeitet werden.