

Nussbutter (braune Butter)

Die Nussbutter hat ihren Namen von dem feinen, nussigen Geschmack der entsteht, wenn man sie so lange erhitzt, bis sich das in ihr enthaltene Eiweiß bräunt. Nüsse stehen dabei nicht auf der Zutatenliste.

Verwendet wird die braune Butter unter anderem zum Vollenden von Fisch, Meeresfrüchten, Gemüse, Teigwaren und Mehlspeisen.

Besonders beliebt ist Nussbutter auch als Alternative für Sauce Hollandaise zu weißem Spargel.

Zubereitungszeit: 10 Min.

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten für ca. 100 g bzw. 120 ml:

125 g Butter, ungesalzen



Zubereitung der Nussbutter:

Die Butter in einem kleinen Topf auf mittlerer Stufe erhitzen. Sobald die Butter heiß ist, und das restliche Wasser verdampft (das macht sich an den aufsteigenden Bläschen bemerkbar) sollte man fleißig mit einem Schneebesen umrühren. Dadurch wird verhindert, dass das Eiweiß, welches sich nach und nach von dem Fett trennt, am Topfboden verbrennt. Zudem werden die später sichtbaren braunen Eiweißbrösel schön klein.

Ist das meiste Wasser verdampft, wird die flüssige Butter langsam klar und es dauert nicht mehr lange, bis sie leicht braun wird. Wenn die kleinen Brösel am Boden nun eine schöne haselnussbraune Farbe haben, den Topf vom Herd nehmen und die flüssige Butter sofort in einen zweiten Topf geben. Die Restwärme im ersten Topf würde ausreichen, um die Butter verbrennen zu lassen und dann bekommt sie einen unangenehmen, bitteren Geschmack.

Ich lasse die kleinen, braunen Eiweißbrösel immer in der Nussbutter, da sie dem Ganzen noch etwas mehr Geschmack verleihen. Wenn die Punkte stören, gibt die braune Butter einfach durch ein Passiertuch.

Die fertige Butter kann jetzt heiß als Sauce oder zum Überglänzen verwendet werden.

Sollte etwas übrig bleiben, hält sie sich auch gut verschlossen im Kühlschrank und kann bei Bedarf wieder erwärmt werden.