



Haselnussbutter Beurre aux noisettes

16.01.2020

Anzahl	0.2 Kg.
Autor	Carlos Egli
Quelle	Pauli Fachbuchverlag AG
Gruppe	1.2 Butter- und Margarinemischungen (Grundlagen für die warme und kalte Küche)

Zutaten

Zutaten

Butter	152.00	g
Zwiebeln, geschält	8.00	g
Knoblauch, geschält	3.00	g
Haselnusskerne, gemahlen	24.00	g
Mie de pain/weißes Paniermehl	16.00	g
Eigelb, pasteurisiert	30.00	g
Limonensaft	3.00	g
Kartoffelstärke	2.00	g
Paprika, delikates	1.00	g
Kurkuma, gemahlen	1.00	g
Salz	2.00	g
Pfeffer, weiß, aus der Mühle	1.00	g
Tabasco, rot		g

Vorbereitung

- Butter aus dem Kühlschrank nehmen.
- Schalotten und Knoblauch fein hacken, in wenig Butter glasig dünsten und auskühlen lassen.
- Geriebene Haselnüsse in einer antihaftbeschichteten Pfanne trocken goldbraun rösten und erkalten lassen.
- Kartoffelstärke, Paprika, Kurkuma, Salz und Pfeffer vermischen.

Zubereitung

- Die Butter im Schlagkessel schaumig rühren.
- Eigelb schaumig rühren und unter die schaumige Butter heben.
- Zwiebeln, Knoblauch, Haselnüsse, Mie de pain, Gewürzmischung, Limonensaft und Tabasco begeben und gut verrühren.
- Buttermischung zu Stangen formen und kühl stellen oder tiefkühlen.

Hinweis für die Praxis

Verwendung: zum Gratинieren von Schlachtfleisch-, Geflügel- und Wildgerichten sowie zu Gemüse wie Fenchel oder Brüsseler Endivien.