SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Pfefferbutter | Steak Royal | Tahiti Vanille

Zubereitungszeit: 20 min

Kochzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 6 Personen

Gewürze & Zutaten

500 g Butter

50 g Olivenöl

100 g Schalottenwürfel, fein

250 ml Balsamicoessig (einfache Qualität)

30 g Steak Royal Pfeffermischung

0.5 Tahiti-Vanilleschote, ausgekratztes Mark

Etwas Snofnugg Schneeflockensalz

Fermentierter Kampot Pfeffer (optional)

Vorbereitung Butter

1. Wir verwenden 500 g Butter, damit die Rührmaschine optimal genutzt wird.

2. Die Butter sollte bei der Verwendung Zimmertemperatur haben - diese Zeit unbedingt vorher einplanen.

3. Sobald die Butter die richtige Temperatur erreicht hat, gib sie in den Rührkessel und schlage sie bei hohen Touren auf, bis sie eine weiße Farbe annimmt. Dabei das Olivenöl langsam unterrühren.

4. Als erstes die Schalotten fein würfeln und in 250 ml Balsamicoessig mit ca. 100 ml Wasser langsam einkochen, bis alle Flüssigkeit verkocht ist. Danach auf jeden Fall kalt stellen! (Die Butter kann sich trennen, wenn die Schalotten heiß in sie eingerührt werden.)

5. Nun je nach gewählter Zubereitungsvariante die nächsten Schritte befolgen und behutsam weitere Zutaten unter die aufgeschlagene Butter mischen.

Zubereitung

1. Das Mark aus der 1/2 Tahiti-Vanilleschote kratzen.

2. Dann alle Zutaten, auch die Balsamico-Zwiebeln, vorsichtig mit der aufgeschlagen Butter vermengen.

3. Jetzt kann man die fertige Butter optional noch mit etwas fermentierten Pfeffer toppen und sofort genießen, oder sie auch portioniert einfrieren. Guten Appetit!