

Informationen zur Sendung vom 07.05.2024

Räucherbutter und Basilikum-Frischkäsecreme

Von Ulla Scholz

Zutaten (2 Gläser)

Basilikum-Frischkäsecreme

1 kg griechischer Joghurt
100 ml Olivenöl
1 Topf Basilikum
Handvoll Blattspinat
1 Limette
Salz
Pfeffer

Räucherbutter

2 Päckchen Butter
2-3 EL Rauchsauce
Salz

Zubereitung der Räucherbutter

Die Butter in einen höheren Topf geben und bei moderater Herdtemperatur so lange köcheln lassen, bis sie klar aussieht. Das kann bis zu einer halben Stunde dauern. Mit einer sauberen Schaumkelle die Trübstoffe, die nach oben kommen, abschöpfen. Wenn die Butter langsam klar wird, darf man den Topf nicht mehr aus den Augen lassen. Die Schritte von golden über leicht nussig bis hin zu völlig verbrannt liegen dicht beieinander.

Ein zarter, nussiger Ton verleiht einer Räucherbutter ein volles Aroma. Ist eine helle Bräunung erreicht, wird die heiße Butter durch ein feines Haarsieb in eine Metallschüssel gegossen. Das Sieben – man kann dafür auch ein Mulltuch verwenden, hält alle verbrannten Partikel zurück und hilft zusätzlich beim Klären. Den Topf vorerst zur Seite stellen und vollkommen abkühlen lassen.

Die Nussbutter in ein hohes Mix-Gefäß füllen, mit flüssigem Rauch, und etwas Salz verfeinern. Dann 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Wenn sie noch etwas weich ist, wird die Masse mit einem Handmixer einige Minuten zu einer luftigen Creme aufschlagen. In zwei Gläser füllen und mit einem Deckel verschließen. Bei Raumtemperatur hält geklärte Butter einige Wochen. Wer sie langfristig – bis zu einem Jahr – verwenden möchte, stellt das Glas – gut verschlossen und mit sauberen Rändern – jedes Mal in den Kühlschrank zurück.

Anrichten

Räucherbutter verfeinert Fleisch und Grillgemüse. Wir nutzen sie im Grunde ähnlich wie Kräuterbutter. Ich bevorzuge diese Butter auch für vegetarische Zubereitungen, da sie viel Aroma hat.

Zubereitung der Basilikum-Frischkäsecreme

Den Joghurt in ein Sieb geben, das mit einem sauberen Küchenhandtuch oder einem Passiertuch ausgelegt wurde. Eine Schüssel darunter stellen, damit der Joghurt 3 - 4 Stunden oder besser noch über Nacht abtropfen kann.

Basilikum und Spinatblätter waschen, mit einem Handtuch trocken tupfen und in ein hohes Gefäß füllen. Das Öl angießen und alles zu einer glatten Creme mixen. Wenn der Joghurt abgetropft ist, die feste Masse in eine Schüssel geben und mit der Kräutercreme verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Limettenschale und etwas Limettensaft würzen.

Informationen zur Sendung vom 07.05.2024

Räucherbutter und Basilikum-Frischkäsecreme

Von Ulla Scholz

Anrichten

Die Creme in zwei Gläser füllen und gut verschlossen im Kühlschrank aufbewahren. Sie hält sich bis zu einer Woche frisch. Fürs Grillbuffet die Basilikum-Frischkäse-Creme in eine große Schüssel füllen und mit Backkartoffel, Rohkost oder Baguette reichen.

Ullas Küchentipps

Räucherbutter

Flüssiges Raucharoma wird im gut sortierten Supermarkt bei den Grillsaucen angeboten. Hier auf die Zutatenliste schauen, dass man ein Produkt kauft, das wenig Zusatzstoffe enthält. Es gibt gute Produkte, die auf der Basis von einer Sojasauce aufgebaut sind. Echte Grillfans räuchern gern mit speziellen Smokern und echtem Rauch. Hier scheiden sich die Geister, da bei echtem Rauch unter Umständen auch mehr Schadstoffe entstehen. Zudem ist es wieder ein zusätzliches Gerät, das Geld kostet und Platz in der Küche wegnimmt.

Eine Räucherbutter ist, da sie vorher geklärt wurde, auch für Braten mit höheren Temperaturen geeignet. Sie verfeinert Fleisch oder Fisch und schmeckt auch, wenn wir Kohlgemüse oder ein Sellerieschnitzel zubereiten.

Das Klären der Butter erfordert etwas Übung. Wer sich nicht traut sie bis zur Nussbutter zu bräunen, kann auch erst einmal mit einfach geklärter Butter starten. Üben lohnt sich in der Spargelzeit, da geklärte Butter auch ein Bestandteil einer Sauce Hollandaise ist.

Frischkäse aus fettreichem Joghurt

Ob man den Frischkäse mit einer Kräutercreme grün einfärbt oder ihn in natürlicher Form reicht, das ist Geschmackssache. Das Öl, mit dem die Kräuter püriert werden, können wir nach Belieben verändern. Durch ein natives Leinöl bekommt der Frischkäse noch einen höheren Gesundheitswert.

Besonders für Kinder oder Enkel ist es spannend, wenn sie sehen, wie aus Joghurt Frischkäse gemacht wird. Es ist auch möglich, den Joghurt-Frischkäse süß zuzubereiten. Danach die Masse mit Vanille und etwas geschlagener Sahne verrühren. Einzelne Portionen mit zwei Esslöffeln abstechen und mit Ahornsirup oder einem Dicksaft begießen. Später im Jahr passen auch frische Beeren.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!