

Butter ist mehr als ein Brotaufstrich, nämlich Kochzutat in vielfältiger Form.

Rezept · Allen Essern, außer den Veganer:innen, schmeckt Butter. „Gute Butter“ wie meine Mutter immer sagte. Denn das NS-Regime hatte den Deutschen ja die Butter ausgetrieben und auf Margarine konditioniert, um die Versorgungslage in Kriegszeiten nicht allzu übel wirken zu lassen. Leider hat das dazu geführt, dass meine Mutter Margarine für den perfekten Butterersatz hielt und sie auch zum Braten verwendet hat... Basis für die gute Butter ist der Rahm der Milch, der fettreiche Teil, der sich beim Stehenlassen von Milch bei kühlen Temperaturen oben absetzt. Früher hat man den Rahm nach ein paar Tagen abgeschöpft und dann weitere Tage kühl reifen lassen. Dann konnte aus dem Rahm die Butter geschlagen werden. *[Lesezeit ca. 7 min]*



Na, schon gespannt auf den Beitrag? Nach einer kurzen Werbeunterbrechung geht's weiter. Denn The Düsseldorf versteckt sich nicht hinter einer Paywall. Alles, was du hier findest, ist gratis, also frei wie Freibier. Wenn dir aber gefällt, was du liest, dann kannst du uns finanziell unterstützen. Durch ein **Abo** oder den Kauf einer **einmaligen Lesebeteiligung** Wir würden uns sehr freuen.

Das Fett im Rahm liegt in Form von Kügelchen vor. Beim Buttern werden sie zerschlagen, und dabei tritt das enthaltene Fett aus. Schlägt man weiter, beginnt das Fett sich miteinander zu verbinden und vom wässrigen Teil zu trennen. Allerdings werden in der Fettmasse auch Wasser und Milcheiweiß eingeschlossen. Beim Buttern wird am Ende aus einer Fett-in-Wasser-Emulsion wird eine Wasser-in-Fett-Emulsion. Die ist fest und kann zu einer homogenen Masse verknetet werden. Tatsächlich kann man auf diese Weise immer noch selbst Butter herstellen.



Maschinelle Butterherstellung (Foto via Wikimedia)

Industriell wird Butter erst seit ungefähr 140 Jahren hergestellt - und zwar in Zentrifugen, ursprünglich mit Dampfmaschinen angetrieben. Jedes größere Dorf hatte eine solche Dampfwerkerei. Das grundsätzliche Verfahren hat sich nicht verändert. Der Maßstab ist größer geworden, und seit rund 100 Jahren werden die aus der Milchverarbeitung bekannten Methoden der Sterilisierung und allgemein der Haltbarmachung angewendet. Das bedeutet aber auch, dass die Qualität und der Geschmack einer Buttersorte vollkommen von der verwendeten Milch abhängt. Der einzige Zusatzstoff, der in Butter überhaupt erlaubt ist, ist Salz. Wird irgendwas anderes hineingetan, darf das Produkt nicht mehr Butter heißen.



Alternative Sauerrahmbutter (Foto: Alnatura)

Der Fettanteil von in Deutschland aus deutscher Milch produzierter Butter liegt immer über 80 Prozent, selten aber höher als 84 Prozent. In niederländischer und auch französischer Butter ist oft mehr Fett enthalten. Am häufigsten angeboten wird Süßrahmbutter; das ist Butter, die auf dem beschriebenen Weg entstanden ist. Bei der ebenfalls im Handel erhältlichen Sauerrahmbutter wird der Rahm mit Milchsäurebakterien versetzt und so leicht gesäuert. Der Geschmacksunterschied ist immens, wobei Sauerrahmbutter beim Kochen einen Eigengeschmack mitbringt, der nicht unbedingt erwünscht ist.

Der Wasseranteil in Butter liegt in der Regel bei rund 15 Prozent, der Rest ist dann das Milcheiweiß. Das enthaltene Wasser ist der Grund dafür, dass Butter beim Erhitzen aufschäumt. Dass man Butter nicht so hoch erhitzen kann wie Öl, liegt am Milcheiweiß, dass schon bei Temperaturen unter 120° verbrennt und die Sache bitter macht. Nun schwören aber viele Köch:innen auf Butterschmalz als Bratfett, weil es eben sehr viel höher, ja, beinahe

so hoch wie Sonnenblumen- oder Rapsöl erhitzt werden kann. Tatsächlich handelt es sich beim Butterfett um Butter, der man das Wasser und das Eiweiß entzogen hat, sodass das reine Fett übriggeblieben ist. Übrigens Butterschmalz (so es denn nicht irgendwie geschmacklich verändert wurde) ist dasselbe wie das indische Ghee, das besonders in der ayurvedischen Küche eine große Rolle spielt.

Butterschmalz ist fachlich ausgedrückt „geklärte Butter“, und die wird so gemacht:

Geklärte Butter

Die Idee bei geklärter Butter ist es, das enthaltene Wasser verdampfen zu lassen und die Milcheiweißpartikel abzuschöpfen. Das funktioniert prima, wenn man den ganzen Prozess begleitet, als am Herd bleibt und auf das Verhalten der Butter achtet.

Für 100 g geklärte Butter brauchst du etwa 130~140 g feste Butter. Du musst mehr nehmen als es rechnerisch nötig wäre, weil man beim Abschöpfen des Schaums immer auch ein bisschen Fett mitnimmt. Die Butter kommt in einen passenden Topf auf eine passende Platte, die auf mittlerer Hitze geschaltet ist. Nachdem die Butter geschmolzen ist, kannst du die Temperatur ein bisschen erhöhen, bis sie anfängt zu blubbern. Die aufsteigenden Blasen enthalten das zu Dampf mutierte Wasser. Gleichzeitig steigt aber auch Schaum auf, der aus dem Milcheiweiß entsteht. Und den schöpfst du jetzt unermüdlich ab.



Geklärte Butter aka Ghee (Foto: pixabay)

Ich nehme dazu einen Esslöffel, weil ich eine passende Schaumkelle nicht besitze. Hauptsache ist, dass sich zu irgendeinem Zeitpunkt (meist nach 12 bis 15 Minuten) kein Schaum mehr bildet und auch keine Blasen mehr aufsteigen. Dann ziehst du den Topf vom Feuer. Jetzt muss die geklärte Butter noch filtriert werden. Das geht bestens mit einem feinen Teesieb, aber auch mit einem normalen Drahtsieb, das du mit einem Stück Küchenpapier auslegst.

Geklärte Butter wird beim Abkühlen natürlich wieder fest und hält sich im Kühlschrank über Wochen – am besten im Glas mit Schraubdeckel.

Braune Butter

In der Unmenge Kochsendungen mit den immergleichen Köch:innen wird immer wieder von Nussbutter geschwärmt. Tatsächlich kann man mit dieser Variante viele süße und pikante Gerichte verfeinern. Braun wird die Nussbutter, weil man beim Klären die Milcheiweißpartikel kontrolliert karamellisieren lässt. Die größte Schwierigkeit besteht darin, dass das Eiweiß nicht verbrennt und die Sache bitter und ungenießbar macht.

Der Prozess ähnelt dem beim Klären der Butter, nur dass du den Schaum nicht abschöpfst. Es passiert folgendes: Wenn das ganze Wasser aus der Butter raus ist, sinken die Eiweißpartikel zu Boden, wo sie karamellisieren, also teilweise in Zucker umgewandelt werden. Das passiert bei etwas höherer Hitze, lässt sich aber leicht kontrollieren: Wenn das Karamellisieren beginnt, riecht die Butter nussig. Es werden sich braune Pünktchen in der Butter bilden, und der richtige Zeitpunkt, den Topf vom Feuer zu ziehen, ist gekommen, wenn einige davon schwarz werden.

Auch braune Butter solltest du filtrieren. Auch sie hält sich im Kühlschrank ein paar Tage, aber nicht so lange wie geklärte Butter.

Französische Buttercreme

Dem braven Deutschen fällt beim Wort „Buttercreme“ sofort eine schwere Torte ein. Allerdings hat die deutsche Buttercreme, die ja mit Puddingpulver angerührt wird, mit der echten, französischen Buttercreme wenig zu tun. Die bildet die Basis für ungezählte süße Rezepte, weil sie mit den verschiedensten Aromen versehen und mit unterschiedlichen Zutaten kombiniert werden kann. Im Prinzip besteht diese Buttercreme aus Eigelb und Butter.

Und zwar schlägst du für 200 g Creme das Dotter eines Eis der Größe M mit 50 g Kristallzucker über dem Wasserband schaumig, bis eine Temperatur von 60° erreicht ist. Gleichzeitig lässt du 150 g Butter weich werden – das Rezept funktioniert aber nur mit Butter, die werden geklärt, noch gebräunt ist. Dann füllst du das Gemisch in eine kalte Schüssel um und bearbeitest es mit dem Handmixer auf höchster Stufe, sodass sich das Volumen mindestens verdoppelt. Schluss ist, wenn das aufgeschlagene Ei 25° warm ist, also etwas mehr als lauwarm.

Nun rührst du ebenfalls mit höchster Stufe die Butter stückchenweise ins Ei bis eine glänzende, homogene Masse entstanden ist, die du dann beispielsweise mit Vanillemark aromatisieren oder mit einem kalten Espresso zur Mokkacreme machen kannst.

Buttersaucen

Die Idee einer Buttersauce ist eine ähnliche wie die bei der französischen Buttercreme: Ein cremige Emulsion aus Ei(gelb) und (flüssiger) Butter aufzuschlagen. Weil dabei nichts Süßes

rauskommen soll, werden die Dotter natürlich nicht mit Zucker aufgeschlagen, sondern mit einer säuerlichen Flüssigkeit. Paradebeispiel einer Buttersauce ist die fest mit dem Spargel verbundene Hollandaise. Hier fungiert als Flüssigkeit eine Essenz (Reduktion) aus Weißwein, Essig, Schalotte und Pfeffer.

Für 4 Portionen zum weißen Stangenspargel brauchst du 3 Eigelb und 150 g Butter. Ich empfehle inzwischen geklärte Butter zu verwenden, die beim Aufschlagen flüssig und etwas mehr als lauwarm sein sollte. Für die Essenz hackst du eine Schalotte grob. Gib ein kleines Glas trockenen Weißwein in einen Topf, würz mit einem guten Schuss Weißweinessig, wirf die Schalotte dazu, 10 schwarze Pfefferkörner und ein Lorbeerblatt. Lass das Ganze auf höchster Stufe so weit einkochen, dass kaum mehr als 1 EL übrigbleibt. Sieb die Reduktion durch.

Nun schlägst du die Eidotter mit einer Prise Salz und der Essenz über dem Wasserbad schaumig. Das Wasser unter der Schüssel darf nicht kochen, damit der Boden nicht zu heiß wird und das Ei stockt. Meine Erfahrung: Eher ein bisschen zu kühl als zu heiß. Richtig ist die Sache, wenn eine helle Creme entstanden ist. Nimm die Schüssel vom Wasserband. Da hinein lässt du nun unter ständigem Schlagen mit dem Schneebesen in dünnem Strahl die Butter laufen, sodass eine homogene Emulsion entsteht. Für eine Hollandaise wird die Sauce mit ein paar Tropfen Zitronensaft gewürzt.

Je nachdem, was du in der Essenz verarbeitest, entstehen Ableitungen wie die Bernaise, bei der frischer Estragon hineinkommt. Mit Tomatenmark wird aus der Bernaise eine Choronaise. Mit scharfem Senf und Sahne bekommst du eine Dijonaise. Die Maltaise entsteht durch Beigabe von abgeriebener Blutorangenschale und Saft dieser Frucht.

Und: Mit kaltem Wasser kann man eine Hollandaise, die zu heiß geworden ist und sich trennt („abscheißt“ heißt es im Kochjargon) retten.