

Rezept des Monats Juli 2020

Nussbutter

[Daniel Böniger](#) hat sich anfangs Juli des längeren und breiteren über Kartoffelsalat ausgelassen. Die Variation des Themas war: Mit oder ohne Mayo? Es gibt ja Menschen, die meinen, ein Tag ohne Kartoffelsalat sei in kulinarischer Hinsicht ein verlorener Tag. Wobei mit oder ohne Mayo keine Rolle spielt.

So weit würde ich nicht gerade gehen, aber Kartoffelsalat ist auch in meiner Küche ein gern gesehener Gast. Wobei ich ihn mit und ohne Mayo liebe. Ohne ist er ein wenig frischer, mit dafür schlotziger. Manchmal mische ich auch, ist auch lecker. Ich bin halt geborener Deutscher und naturalisierter Schweizer. Deshalb darf ich das beste aus beiden Kulturen verwenden.

Wie man Kartoffelsalat macht, ist ja eigentlich einfach, und ich will hier nicht näher darauf eingehen. Was mich allerdings aufmerken liess in den Einlassungen von Herrn Böniger war, dass er auf einen Trick des [Johann Lafer](#) (Laber-Lafer) hinwies. Der schmeckt nämlich den Kartoffelsalat mit [Nussbutter](#) ab. Und das sollte ein unvergleichliches Geschmackserlebnis zur Folge haben. Vorweg gesagt: es war!

Das musste ich ausprobieren. Glücklicherweise war die Zubereitung im Artikel drin. Ist ganz einfach, braucht aber ein wenig Fingerspitzengefühl, und zwischendurch Mails checken oder facebooken ist nicht ratsam.

«In einer Bratpfanne die Butter solange erhitzen, bis sie eine goldbraune Farbe annimmt und beim Umrühren kleine braune Punkte aufsteigen. Durch ein feines Sieb in ein Konfitürringlas geben. Diese «Nussbutter» hält sich im Kühlschrank etwa drei Wochen und eignet sich zum Abschmecken diverser Speisen.»

Man muss das Schmelzen allerdings behutsam angehen. Die Butter darf nicht zu heiss werden. Lieber warm und etwas länger. Die Herdplatte auf 4 von 10 stellen langt völlig. Und dabei bleiben! Beobachten, wie kleine Bläschen aufsteigen und das Fett in Bewegung gerät. Wir müssen die Butter nicht so heiss werden lassen, wie es für [Butterschmalz](#) nötig wäre.

Wenn dann die kleinen schwarzen Pünktchen hochsteigen, ist es Zeit, den Topf vom Herd zu nehmen. Giessen Sie das flüssige Fett durch ein Sieb, am besten noch mit einem Stück Küchenpapier ausgekleidet. In einem Gefäss hält sich die Nussbutter eine zeitlang.

Und das Abschmecken hatte gestern Premiere. Es gab [Lammkoteletts](#) vom Grill. Und Bratkartoffeln in Nussbutter. Küche und Wohnung dufteten noch Stunden danach herrlich nach Butter und Karamell.

Viel Spass beim Ausprobieren!
