

Rezept des Monats Januar 2023

Butter Board



Auf diesen aktuell letzten heissen Scheiss bei TikTok bin ich durch Zufall gestossen. Die Suche nach Ideen für das Weihnachts- und Neujahressen landete bei [Björn Freitag](#). Der kam mit einer Idee um die Ecke, die ich ziemlich interessant fand: das [Butter Board](#). Eigentlich ein Holzbrett mit gewürzter Butter bestrichen. Ziemlich einfach und simpel, aber darauf muss man erst einmal kommen.

Björn Freitag hat eine süsse Variante hergestellt, ich aber bevorzuge die salzige. Dazu brauchen wir:

250 g Butter

Fleur de Sel oder normales Meersalz, Knoblauch, Chiliflocken und frisch gemahlene Pfeffer

3 El glatt gerührter griechischer Fett-Joghurt

Und so geht's los:

Die Butter schaumig rühren. Entweder mit dem Handmixer oder der Küchenmaschine mit flachem Röhreinsatz. Anfangs sollte die Geschwindigkeit ein wenig höher sein, damit sich die Butter auch vom Rührwerkzeug löst. Sonst dreht sich der Einsatz mit der festgeklebten Butter lediglich um sich selber. Dabei wird es der Butter zwar schwindelig, aber nicht schaumig.

Während des Rührvorgangs geben Sie Salz, Pfeffer, Chiliflocken und gepressten Knoblauch nach Belieben dazu. Hier sind die Mengen nicht verbindlich. Machen Sie es so, wie wenn Sie Kräuterbutter ohne Kräuter herstellen wollen.

Wenn Sie jetzt das Gefühl haben, dass die Butter schaumig genug geworden ist, stoppen Sie das Gerät und geben drei Esslöffel Rahm-Joghurt zu der Buttermasse dazu. Jetzt nur noch mit kleiner Geschwindigkeit alles zusammen rühren bis Sie eine homogene Butter-Joghurt-Masse haben.

Diese Butterzubereitung streichen Sie jetzt auf ein schönes Holzbrett. Aber nicht so glatt wie bei den Tiktokern, sondern gerne ein wenig unordentlich und hügelig. Das sieht doch schon gleich viel kreativer aus.

Und jetzt sind Sie und Ihre Kreativität an der Reihe. Sie können die Buttermasse belegen, wie Sie wollen. Die Butter auf dem obigen Bild habe ich belegt mit:

Gegrillten eingelegten Peperonisכותen
Eingelegten getrockneten Tomaten
Eingelegtem Chicorino rosso
Kapern, Sardellen und Olivenfleisch

Alles schön grob gehackt, vermengt und über der Butter verteilt. Sie könnten auch noch sehr fein gehackte Schalotten dazu nehmen. Petersilie und Schnittlauch machen sich auch bestens, so wie Sie sowieso Kräuter aller Art verwenden können, eben wie bei der eingangs erwähnten Kräuterbutter. Ihre Phantasie wird nur durch Ihre kulinarische Prägung begrenzt.

Neben der salzigen Variation gibt es auch die Möglichkeit, eine süsse zu kreieren. Hier bieten sich Honig, Feigen, Datteln, Nüsse, Früchte und dergleichen an – wie Sie wollen und mögen!

Jetzt aber bloss kein Messer benutzen, um die Butter auf eine Brotscheibe zu streichen. Das wäre ja sowas von out (mir ist der Jugendbegriff von OUT nicht geläufig, ich müsste mal unsere Grosskinder fragen, die mir auch bei der Suche nach **Butter Board** auf TikTok geholfen hatten; die wussten sofort Bescheid und haben gar nicht erst gefragt, was das denn sei 😊!)

Am besten ziehen Sie frisches Fladenbrot vom Türken oder frisches Baguette vom Franzosen durch die Butter und essen alles wie Hindus mit den Fingern. Aber Achtung: die rechte Hand ist die Gute! – Guten Appetit!

[Monster feinherb](#) von [Ludes](#) war das Getränk der Wahl!!!