

Beurre provençal

Für Fisch und Krustentiere

dg: sehr schlicht, sehr gut.

Die Verwendung provenzalischer Butter ist für viele Rezepturen angesagt.

Diese Crème passt vorzüglich zu Chapon de Provence (örtl. Seefisch), gebackene Daurade Royal (Goldbrasse), Jakobsmuscheln, Sägezahnmuscheln (Koffermuscheln), Schwertmuscheln etc.; weniger zu Spaghetti Vongole. Für Spaghetti Vongole dann doch lieber mit Olivenöl - ohne Butter.

Nage ist ein Gemüsefond und steht für schwimmend (ein Würzsud), worin man Fische oder Krustentiere pochiert. Abschliessend kann man ein wenig davon mit der Beurre provenal aufmontieren. Sie ist leicht und schnell herzustellen.

4 Personen

*6 bis 8 Knobli, geschält, entkeimt, geraffelt

2.5 dl Olivenöl

125 g Butter demi-sel

1 schöner Strauss Liscio, gehackt (Blattpeterli)

3 Sardellen, entsalzen, sehr fein hacken

Halber TL Cognac XO

Schwarzer Pfeffer

Alle Zutaten mischen: Knobli, Liscio, kein Salz (wegen der gesalzenen Butter und den Sardellen), mehrere Umdrehungen der Pfeffermühle. Danach kühlstellen und zwischendurch vermischen.

*Knobli: Habe das erste Mal feine 8 Lautrec-Knobli verwendet. Ist gut so und mit 8 Stück recht intensiv, doch gut!

Ligurische Vessalico-Knobli sind hier ungeeignet, sie sind zu zart.