

Kaviarbutter - Beurre de caviar

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6 Portionen Butter
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '6 Portionen Butter', 'yield' : " } });
```

Kaviarbutter, auch Beurre de Caviar genannt, klingt auf Anhieb nach Eleganz. Obwohl die schwarzen Fischeier zur damaligen Zeit eher ein Nahrungsmittel der Unterschicht darstellten, schafften es die Rogen des Störs bis zur exklusiven Oberschicht der Zaren.

Heutzutage gilt Kaviar als Lebensmittel der Reichen und Schönen. Wer sich dennoch ein wenig Luxus im Alltag gönnen möchte, greift zu dieser äußerst delikaten Butter. Als Soße verfeinert sie nicht nur Fisch- und Fleischgerichte, sondern auch als edle Vorspeise in Form von Canapés oder als Garnitur von kalten Büffet-Platten.

Wer nicht unbedingt auf den hochpreisigen Beluga-Kaviar zurückgreifen möchte, kann ebenso Seehasenrogen oder Forellenkaviar verwenden.

Zutaten

- 250 g weiche Butter
- 125 g Ossieta-Kaviar, Seehasenrogen oder Forellenkaviar
- 2 TL Zitronensaft
- 1 Eigelb
- 1 Spritzer Worcestershire Sauce
- 1/4 Bund glatte Petersilie, gehackt
- Meersalz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die weiche Butter mit einem Handrührgerät cremig aufschlagen. Das Eigelb hinzufügen und zu einer sämigen Masse verrühren.

Schritt2

Mit Zitronensaft und Worcestershire Sauce, Meersalz und frisch geriebenem Pfeffer abschmecken.

Vorsichtig den Kaviar und die Petersilie unterheben.

Schritt3

Die Butter anschließend in kleine Behältnisse füllen oder mithilfe von Alufolie zu einer Butterrolle formen. Die Butter 2-3 Stunden in den Kühlschrank legen.

Rezeptart: Buttersaucen

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)383
- Eiweiß (g)7
- Fett (g)40
- KH (g)0.3
- Cholesterin (mg)225

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kaviarbutter-beurre-de-caviar/>