Sauzen / Frankrijk

Beurre Noisette

Boter die voorbij het smelten en schuimen is gekookt, tot het exacte moment waarop de vaste melkbestanddelen van wit naar diep hazelnootbruin veranderen en de keuken vullen met een aroma van geroosterde noten, karamel en warme room. De grens tussen genialiteit en ondergang bedraagt minder dan dertig seconden – als je die grens overschrijdt, heb je beurre noir; stop te vroeg en je hebt alleen maar gesmolten boter.

Tijd 12 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 1 delen ongezouten boter, bij voorkeur vetrijke Europese stijl (84% vet)
- ☐ 0,01 delen Fijn zeezout
- ☐ 0,05 delen vers citroensap (toegevoegd aan het einde om het koken te stoppen)
- ☐ 0,05 delen verse tijm of salieblaadjes (optioneel – voor aromatische bruine boter)

Zo maak je het.

01 Snijd de boter in gelijkmatige blokjes van ongeveer 1 cm; de uniforme grootte zorgt voor een gelijkmatige smelting en warmteverdeling. Plaats in een lichtgekleurde pan: roestvrij staal, geëmailleerd gietijzer of vertind koper. Gebruik nooit een donkere pan met antiaanbaklaag; je kunt de kleur van de vaste melkbestanddelen niet zien door de donkere coating en je mist het moment. Middelmatige hitte. De boter smelt langzaam (1 à 2 minuten) en begint dan te schuimen terwijl het water in de boter in stoom verandert. Dit eerste schuim is wit en schuimig. Houd het goed in de gaten – verlaat de pan niet. Het schuim zal afnemen als het water verdampt, waardoor eronder een heldere, gouden vloeistof zichtbaar wordt. Dit is geklaarde boter; al het water is verdampt. De vaste melkbestanddelen (de witte stukjes) zijn naar de bodem van de pan gezonken. Je bevindt je nu in de gevarenzone: de Maillard-reactie begint.

02 Vanaf het moment dat het eerste schuim wegtrekt, let je op de melkbestanddelen op de bodem van de pan. Ze zullen snel achter elkaar verkleuren van wit naar goudkleurig naar amberkleurig naar hazelnootbruin. Voeg nu de kruidentwijgen toe als u deze gebruikt; ze zullen bakken in de geklaarde boter, knapperig worden en de beurre noisette parfumeren met hun vluchtige oliën. Draai de pan zachtjes rond in plaats van te roeren; ronddraaien houdt de vaste melkbestanddelen in beweging en voorkomt hete plekken. De kleur die je zoekt is de kleur van een geroosterde hazelnootschelp: warm amberbruin met een vleugje rood. Het aroma zal op dit punt dramatisch veranderen – van de milde, melkachtige geur van gesmolten boter naar iets rijker, complexer en bijna nootachtig, met een vage karameltoon eronder. Vlak voor het perfecte moment verschijnt er een tweede, fijn schuim. De totale tijd vanaf het inzakken van het schuim tot de perfecte noisette: 60-90 seconden op middelhoog vuur.

03 Zodra de boter het hazelnootbruine stadium bereikt, haalt u de pan van het vuur en voegt u het citroensap toe; het spuugt en sist agressief als het het hete vet raakt. Roer of klop kort. Het zuur vervult twee functies: het stopt het koken door de temperatuur van de pan te verlagen, en het verheldert en tilt de smaak op, waardoor de rijkdom wordt doorbroken. Voeg het zout toe. Als je kruiden hebt toegevoegd, kunnen deze als garnering achterblijven of worden verwijderd als je de voorkeur geeft aan een schonere afwerking. Giet de beurre noisette door een fijnmazige zeef (om eventuele zeer donkere melkdeeltjes op te vangen) als je maximale elegantie wilt, of laat de gebruinde stukjes erin vanwege hun smaak; ze zijn het meest intens gearomatiseerde deel van de saus. Onmiddellijk gebruiken: schep over gebakken vis (forel, tong, rog), besprenkel met gnocchi, giet over geroosterde bloemkool of roer door cakebeslag voor een diepere smaak.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / beurre-noisette