Fät (trockenes Bratfett)

Fät ist ein Pulver aus reiner Kakobutter, das nach einem dem Gefriertrocknen ähnlichen Verfahren hergestellt wird. Es verflüssigt sich erst ab einer Temperatur ab ca. 35° und ist hoch erhitzbar, bis 200°. Bei zurückhaltender Dosierung ist es so gut wie geschmacksneutral.

Das Bratgut wird mit Fät bestreut und ohne weitere Fettzugabe in die heisse Pfanne gegeben. Fleisch, aber auch Gemüse kann somit mit einem Minimum an Fett angebraten werden.

Ein Rezept:
Rindshuftfilet-Medaillons