

Café de Paris

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 20 Minuten

TIEFKÜHLEN: ca. 1 Stunde

Für 4 Personen

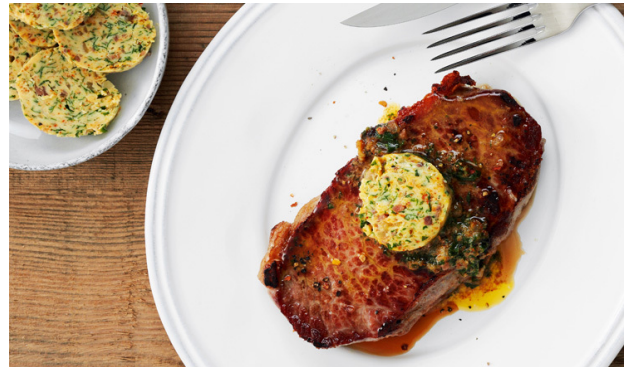
Aluminiumfolie

- 1 EL Butter zum Dämpfen
- 1 Schalotte, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 100 g Butter, weich
- 1 TL Zitronensaft
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 3 Sardellenfilets, fein gehackt
- ½ Bund Petersilie, fein geschnitten
- 2 EL Estragon, fein geschnitten
- 1 TL Worcestershire-Sauce
- 1 EL Cognac, nach Belieben
- 1 TL Curry
- ½ TL Paprika
- ½ TL Salz

NÄHRWERTE

Pro Portion / pro Stück: kcal 226 , Fett 23g , Kohlenhydrate 1g , Eiweiss 1g

www.lemenu.ch



© le menu

Zubereitung

- 1 Butter warm werden lassen. Schalotte und Knoblauch 5–7 Minuten andämpfen, auskühlen lassen.
- 2 Weiche Butter verrühren, bis sich Spitzchen bilden.
- 3 Zitronensaft und alle Zutaten bis und mit Worcestershire-Sauce begeben, gut verrühren.
- 4 Kräuter fein schneiden, der Schalottenmischung begeben.
- 5 Butter kräftig würzen, gut verrühren.
- 6 Butter auf einem Stück Alufolie zu einer Rolle formen, 45–60 Minuten tiefkühlen.

Tipp

- Café-de-Paris-Butter vor dem Schneiden etwas antauen lassen.
- Dazu passt Entrecôte.
- Für eine Café-de-Paris-Sauce die Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen. 1 dl Vollrahm dazugiessen, heiss werden lassen, mit Salz und Pfeffer würzen.

