

## Café de Paris Butter (z.B. zum Entrecôte Café de Paris)

Frankreich/Schweiz (für 4 Personen)

Zutaten:

- z.B. 150g Butter
- ¼...½ Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- je eine Hand voll
  - frische Petersilie
  - frischer Majoran
  - frischer Thymian
  - frischer Estragon
  - frischer Dill
- 1...2 eingelegte Sardellenfilets
- 1 Teelöffel kleine eingelegte Kapern
- 1 Spritzer Worcestersauce
- 1cl Cognac
- 1 Teelöffel Tomatenmark
- 1 Teelöffel scharfer Senf
- 1 Teelöffel Currypulver
- 1 Teelöffel geräuchertes Paprikapulver (Pimentón de la Vera)
- wenig Piment d'Espelette (Chilipulver)
- 1 Schuss Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer

Vorbereitung:

- Die Butter lange bei Raumtemperatur sehr weich werden lassen und dann in eine Schüssel geben.
- Alle frischen Kräuter, Zwiebel, Kapern und Sardellen sehr klein schneiden. Den Knoblauch pressen.

Zubereitung:

- Alle Zutaten zu der Butter in der Schale geben und mit einem Löffel alles sehr gut vermengen.
- Die Masse auf ein grosses Stück Haushaltfolie längs verteilen und dann zu einer 2...3cm dicken Wurst einrollen. Die Enden verknoten.
- Im Kühlschrank wieder hart werden lassen.
- Bei Bedarf können dann Butter-Rädchen abgeschnitten werden.

Tipp:

- Die Café de Paris Butter wurde in Genf (Schweiz) erfunden. Sie ist heute weltbekannt und wird vorwiegend zu edlem, gegrilltem Fleisch verwendet.
- Man kann die Butter einfrieren und portionenweise verbrauchen.

- Beim Entrecôte Café de Paris wird recht viel Butter verwendet. Man verflüssigt sie durch Erwärmen und leert sie in die heisse Schale, wo man dann das aufgeschnittene Entrecôte legt. Dann noch etwas Butter darüber leeren. Es darf ruhig alles etwas schwimmen.

