

Cafe de Paris Butter bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

0,5 kg Butter, 40 gr Curry, 50 gr roter Paprika, 50 gr Essiggurken, 18 gr Kapern, 18 gr Sardellen, 1 Zwiebel, 0,2 l Weißwein, 100 gr Petersilie, 1 Zehe Knoblauch, 1 Eigelb, 10 gr Bärlauch, 25 ml Wocheater, 25 ml Herbadox, 25 ml Cognac, 25 ml Asbach Uralt, 50 ml Ketchup.

Die Vorbereitungen:

Essiggurken und Paprika in feine Brunnoise (Würfel) schneiden. Zwiebeln in feine Brunnoise schneiden und in Weißwein einkochen. Zitrone auspressen und mit Kapern und Sardellen durchmischen. Petersilie und Bärlauch sehr fein hacken.

Die Zubereitung:

Die Butter über Wasserdampf schaumig schlagen. Butter von der Hitze wegnehmen und nach und nach die einzelnen Zutaten unterrühren. Noch ein wenig mit Salz abschmecken. Anschließend kalt stellen. Eignet sich hervorragend zu kurz gebratenen Gerichten wie Schweinerückensteaks oder Rinderfilets. Einfach in einer Pfanne Butter schmelzen und mit 7,5% Kondensmilch glatt rühren aber nicht mehr kochen lassen.