



Zutaten

- 150 g weiche Butter
- 1 Schalotte (fein gehackt)
- 100 ml Weißwein
- 1 EL Kapern (fein gehackt)
- 2 Sardellenfilets (fein gehackt)
- 1 EL Tomatenketchup
- 1 EL Senf 1/2 TL Currypulver (gestrichen)
- 1/2 TL Paprikapulver edelsüß (gestrichen)
- etwas Zitronen- und Orangenabrieb
- 5 Spritzer Worcestersauce
- Cayennepfeffer, Salz
- fein gehackte Kräuter (Petersilie, Thymian)

Saucen Dips Marinaden Gewürze

Café de Paris Butter

Entdecken Sie unser Rezept für Café de Paris Butter. Perfekt für Fleischgerichte! Jetzt nachkochen bei Kochateliers und Ihre Gäste begeistern!

So wird's gemacht:

1. Zitronensaft, Madeira, Cognac (nach persönlichem Geschmack)
2. Die Schalottenwürfel zusammen mit dem Weißwein einkochen lassen, bis die Flüssigkeit vollkommen reduziert ist. Butter in der Küchenmaschine aufschlagen, bis sie cremig und weiß ist. Dann die weichgekochten Schalotten und übrigen Zutaten unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Buttermasse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf ein mit Backpapier ausgekleidetes Backblech in Rosettenform aufspritzen.