



Sauce Café de Paris

ca. 8 Portionen

250 g Butter
6-8 milde Sardellen in Öl [Sardellen in Salz]
1 EL Kapern in Salz
1 Schalotte
1 Zweig Estragon [getrockneter Estragon}
1 TL Dijon-Senf
2 cl Cognac
Salz
etwas Curry

Sardellen je nach Salzgehalt wässern und fein hacken
Kapern gut wässern und fein hacken
Schalotte pellen und sehr fein würfeln
Estragonblätter vom Stiel zupfen und fein hacken

Die zimmerwarme Butter schaumig schlagen. Die vorbereiteten Zutaten, Senf, Cognac und etwas Salz unterrühren. Mit Salz und ganz wenig Curry abschmecken. Die Butter kühlen, bis sie sich mit Hilfe von Klarsichtfolie zu einer Rolle formen lässt. Im Kühlschrank aufbewahren und zum Gebrauch Scheiben von der Rolle schneiden. Man kann die Rolle auch einfrieren.