

Café-de-Paris-Butter (4 Personen)

Zutaten

2 Schalotten
120 g sehr weiche Butter
4 EL Weißwein
2 Sardellen (in Öl)
2 Stiele Estragon
½ TL Dijon-Senf
je 1 Prise Curry- und
edelsüßes Paprikapulver
je 1 Prise getrockneter
Thymian und Oregano
1 EL Cognac

Für die Würzbutter die Schalotten schälen und sehr fein hacken. 1 TL Butter in einem Pfännchen schmelzen, die Schalotten 2 Min. bei schwacher Hitze glasig dünsten. Mit Wein ablöschen und einkochen lassen, bis die Flüssigkeit vollständig verdampft ist.

Die Sardellen abtropfen lassen und sehr fein würfeln. Estragon waschen und trocken schütteln, die Blätter abstreifen und fein hacken. Die übrige Butter mit dem Senf schaumig aufschlagen. Gewürze und Cognac unterschlagen, Schalotten, Sardellen und Estragon unterziehen. Zugedeckt bei Zimmertemperatur stehen lassen.