

Café de Paris Butter

Unsere Tipps / Hauptspeise

Par Qookster



Détail de la recette



Difficulté
Facile



Couverts
10



Prix
\$



Préparation
20min



Cuisson
0min

#Klassiker

Hier zeige ich euch wieder einmal ein sehr klassisches Rezept für Fleischliebhaber: die Café de Paris Butter! Das heutige Rezept stammt aber nicht aus Paris, sondern aus dem heimischen Genf. Aus der fertigen Butter lässt sich ausserdem auch ganz einfach eine leckere Sauce zubereiten. Man muss sie lediglich mit etwas Rahm in einer Pfanne erhitzen und anschliessend geniessen. Auch wenn die Butter/Sauce traditionell zu Entrecote serviert wird, schmeckt sie auch wunderbar zu weissem Fisch oder Geflügel! Viel Spass beim Ausprobieren und guten Appetit.

Liste des ingrédients

500g weiche Butter

50g Schalotte

25g Knoblauch

2 EL starker Senf

2 TL Sardellen Paste

2 TL Curry

1 Bündel Petersilie

1 Bündel Schnittlauch

1/2 Bündel Estragon

1/2 TL Worcestershire-Sauce

Salz und Pfeffer

Étapes de préparation

1

Schalotte, Knoblauch und Kräuter fein hacken.



2

Mit Butter, Senf, Sardellenpaste, Curry und Worcestershire-Sauce mischen. Grosszügig würzen.



3

Um die Butter zu konservieren, kann man mit Frischhaltefolie eine Wurst formen und die Butter in Scheiben schneiden oder sie auf einem Blatt Backpapier individuell formen und anschliessend einfrieren.



4

Um aus der Butter eine Sauce für 2 Personen zu zaubern, die Butter mit 2 EL Rahm erhitzen und anschliessend zu Fisch oder Fleisch geniessen. Guten Appetit.

