Café de Paris-Butter

Diese Butter eignet sich besonders gut zum Überbacken und Grillieren von kräftig schmeckendem Steak´s, und stammt noch aus meiner Zeit als Kochazubi. Eine Ableitung zur Provoncial-Butter ist mit Zugabe von endsprechenden Kräutern sehr einfach.

Zutaten:
200 ml Marsala
4 st. Schalotten
1 st. Knoblauchzehe
1 kl. Bd. Estragon
1 kl. Bd. Kerbel
1 kl. Bd. glatte Petersilie
1 EL. Kapern
4 St. Sardellenfilets
1 St. Zitrone (Bio)
1 TL. Paprikapulver geräuchert
1 TL. Cayennepfeffer
1 EL. Tomatenmark
1 TL. Currypulver
5 EL. Cognac oder Weinbrand
500 gr. Butter
Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung:
Zwiebel-Würfel und geh. Knoblauch in Marsala weich dünsten und auf die hälfte einkochen.
Kräuter fein hacken. Sardellen klein würfeln, hacken. Zitronenschale fein abreiben, den Saft auspressen. Diese Zutaten so wie alle anderen Zutaten zur Masala-Reduktion geben und auskühlen lassen.
Butter in einer Schüssel schaumig rühren und die Reduktion zu geben. mit Salz und Pfeffer ggf. etwas abschmecken.
Diese Buttermischung nun in Alu-, oder Klarsicht-Folie zu einer Rolle formen und kaltstellen.

Tip: Diese Butter rollen können auch auf Vorrat ein gefohren werden und bei Bedarf dann scheibenweise auf getaut werden.

Grillen
Essen und Mehr

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://www.ddws.de/fuer_s_grillen:cafe_de_paris-butter

Last update: **25.03.2022 18:16**