AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	20 Min.	ganzjährig	Frankreich

CAFÉ DE PARIS



Rezept: BettyBossi, Oktober 2014 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Der Name steht für eine Gewürzmischung, die damit hergestellte Kräuterbutter und zugleich die warme Sauce. Die Erfinder, die Genfer Familie Boubier, hatte der Gewürzmischung den Namen ihres Restaurants gegeben. Das Originalrezept hält sie seit den 1930er-Jahren geheim. Darum existieren Hunderte von Varianten. Dem Erfolg des Entrecôtes Café de Paris tut das keinen Abbruch. - Diese Angaben bieten die Grundlage für eine Kräuterbutter oder eine Café de Paris-Sauce.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1 Zw	Thymian	1 Zehe	Knoblauch
1 Zw	Majoran	2	Sardellen
1 Zw	Rosmarin	1 TL	Senf
1 Zw	Estragon	2 EL	Worcestershiresauce
1 Zw	Petersilie	2 EL	Zitronensaft
0.5	Schalotte	0.5 TL	Curry
			Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Die Kräuter Thymian, Majoran, Rosmarin, Estragon, Petersilie fein hacken.
2. Fein gehackte Schalotte, Knoblauch und Sardellen zugeben.
3. Senf untermischen. Nach Belieben Worcestersauce und Zitronensaft zugeben und mit Curry, Salz und Pfeffer abschmecken.

TIPP: Das obige «Maximalprogramm» kann auch etwas reduziert oder durch Tomatenpüree, Kapern oder etwas Cognac erweitert werden.