

## Café-de-Paris-Soße

### Für zwei Personen

|                              |                                 |                    |
|------------------------------|---------------------------------|--------------------|
| 1 Schalotte                  | 1 Knoblauchzehe                 | 3 Sardellen        |
| 1 EL kleine Kapern           | 1 Zitrone                       | 100 g Butter       |
| 100 ml Sahne                 | 1 Bund Schnittlauch             | 10 Zweige Estragon |
| 6 Zweige glatte Petersilie   | 8 Zweige Thymian                | 1 TL Senfpulver    |
| $\frac{1}{2}$ TL Currypulver | $\frac{1}{4}$ TL Cayennepfeffer |                    |

Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Sardellen in kleine Stücke schneiden. Sämtliche Kräuter abbrausen, trockenwedeln und separat fein hacken. In einem kleinen Topf die Butter zusammen mit Schalotte, Knoblauch, Sardellen, Currypulver, Cayennepfeffer und Senfpulver bei mittlerer Stufe erhitzen.

Nach ca. 5 Minuten die Kapern (sollten diese zu groß sein, können sie auch grob gehackt werden), 2 EL gehackter Schnittlauch, 2 EL gehackter Estragon, 1 EL gehackte Petersilie und 1 EL gehackter Thymian unterrühren.

Nach weiteren 2 Minuten Sahne und Zitrone hinzugeben. Das Ganze leicht umrühren, aber nicht verrühren. Butter soll sich nicht komplett mit der Sahne verbinden. Ein leichtes Gerinnen aufgrund der Zitrone ist erwünscht.

Denis Küper am 15. März 2022