

Café-de-Paris-Butter

Für zwei Personen

| | | |
|--------------------------|----------------------------|-----------------|
| 100 g Butter, zimmerwarm | 1 Schalotte | 1 Zweig Thymian |
| 1 Zweig Rosmarin | 0,5 Bund Petersilie, glatt | 1 Zweig Majoran |
| 1 Stiel Estragon | 1 EL Kapern | 20 ml Cognac |
| Paprikapulver | Salz | |

Von der Butter 100 Gramm mit einer Prise Salz in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät einige Minuten schaumig schlagen. Die restlichen Kräuter waschen, trocken tupfen, von den Stielen zupfen und fein hacken. Eine Schalotte abziehen und ebenfalls fein hacken. Die Kapern fein hacken. Alles zu der Butter geben und vermengen. Den Cognac sowie ein Prise Paprikapulver ebenfalls zugeben und verrühren. Die Butter auf Frischhaltefolie geben, zu einer Rolle formen, in Alufolie wickeln und kalt stellen.

Daniela Danzl am 04. März 2013