

## Pariser Butter

### Für zwei Personen

100 g Butter, weich	2 Sardellenfilets	$\frac{1}{2}$ TL Cognac
1 TL Worcestershire-Sauce	1 TL Senf	1 Zitrone
1 Zweig glatte Petersilie	1 Zweig Estragon	3 Halme Schnittlauch
1 TL scharfes Currypulver	Salz	Pfeffer

Die Sardellenfilets fein hacken. Die Zitrone halbieren und auspressen. Petersilie, Estragon und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Butter mit den gehackten Zutaten, 1 EL Zitronensaft,  $\frac{1}{2}$  TL Cognac, 1 TL Worcestershire-Sauce und 1 TL Senf in einer Schüssel glatt rühren. Mit Currypulver, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Butter in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 16mm Ø) geben, Rosetten auf ein Backpapier spritzen, im Tiefkühler ca. 20-30 Minuten fest werden lassen. Die Butterrosetten kurz vor dem Servieren herausnehmen.

Brygida Kirchmayer am 28. Mai 2018