

Sauce Café de Paris

2 Schalotten	100 g weiche Butter	1 EL Kapern
1 EL Dionsenf	1 EL Tomatenketchup	1 EL Cognac
2-3 Stiele Estragon	Salz, Pfeffer	100 g Sahne
Butterschmalz		

Schalotten schälen und klein würfeln. Die Hälfte der Butter, Schalotten, Kapern, Senf, Ketchup, Estragon und Cognac mit dem Stabmixer kurz pürieren. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle nach Geschmack würzen.

Die Soße auf kleiner Hitze erwärmen, die Sahne hinzugeben und die restliche Butter, Stück für Stück einrühren.

NN am 04. März 2018