



waskochen.ch

## Café-de-Paris Butter

### Zutaten

150g fein gehackte Schalotten  
1 fein gehackte Knoblauchzehe  
1 EL Erdnussöl  
50ml Weisswein  
1 TL Majoran  
1 TL getrockneter Thymian  
4 EL gehackte Petersilie  
650g weiche Butter  
1 TL edelsüßer Paprika  
1 ½ TL Currypulver  
1 TL gemahlener, weisser Pfeffer  
1 EL Fleur de Sel  
Saft von 1 Zitrone  
2 EL Worcestersauce  
1 TL Cognac  
2 EL Sherry  
1 EL Madeira  
1 EL fein geschnittener Schnittlauch  
2 Eigelb  
1 Ei



### Zubereitung

1. Falls die Butter aus dem Kühlschrank kommt, in Stücke schneiden und in einer Rührschüssel bei Zimmertemperatur stehen lassen, bis sie schön weich ist. Ansonsten die weiche Butter in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer schön schaumig rühren.
2. Schalotten, Knoblauch und Kräuter fein hacken.
3. In einem kleinen Pfännchen das Erdnussöl erhitzen, den Knoblauch und die Schalotten begeben, weich dünsten, ohne dass sie Farbe annehmen. Abkühlen lassen. In einem anderen Pfännchen den Weisswein erhitzen. Majoran und Thymian begeben und alles einkochen lassen. Ebenfalls abkühlen lassen.
4. Die beiden Mischungen mit Paprika, Currypulver, Pfeffer, Salz, Zitronensaft, Worcestersauce, Cognac, Sherry und Madeira in die Butter geben und alles sehr gut verrühren.
5. Zum Schluss das Ei und die beiden Eigelb sowie Petersilie und Schnittlauch dazu geben. Langsam rühren, bis alles gut gemischt, bzw. gebunden ist.



waskochen.ch

6. Die sehr weiche Café-de-Paris-Butter auf 5 Stück Pergamentpapier aufteilen, zu Rollen formen und im Tiefkühler einfrieren.

**Zitat Nicole:** *«Läck isch das e Sauerei gsi!»*

Vielleicht lohnt es sich, die Masse für eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen zu lassen, bevor man die Rollen formt.

Kommt die Butter zum Einsatz, kann die Rolle leicht angetaut und mit einem in heisses Wasser getauchten Messer in Scheiben geschnitten werden.

**Passt zu:**

Entrecôte, Rinds-Filet, Steak oder Fisch.