

WDR 2 Jetzt Gote!

Gewürzbutter „Café de Paris“

Zutaten:

- 1 Frühlingszwiebel
- 1 halbe Knoblauchzehe
- 1 Teelöffel Kapern
- 2 Sardellen (aus dem Glas)
- Je ¼ Teelöffel Currypulver und edelsüßes Paprikapulver
- 1 Esslöffel Cognac
- ½ Teelöffel scharfer Senf
- 5 Blätter frischer Estragon
- 1 Esslöffel fein gehackte Petersilie
- 150g Butter
- Meersalz, Pfeffer, Butter, Zitronensaft

Zubereitung:

Nur den weißen und hell gelbgrünen Teil der Frühlingszwiebel sehr fein würfeln und in etwas Butter andünsten. Durchgepressten Knoblauch dazu geben, mit Curry und Paprika würzen. Abgetropfte Kapern und die Sardellen ebenfalls sehr fein hacken, kurz mit dünsten lassen und alles mit dem Cognac ablöschen. Kurz aufkochen lassen und vom Herd nehmen, fein gehackte Petersilie und Estragon einrühren und abkühlen lassen.

Die weiche Butter mit einem Rührgerät cremig aufschlagen, dann mit einem Schneebesen die Gewürzmischung gründlich unterziehen. In den Kühlschrank stellen bis die Butter wieder fester wird. Dann zu einer etwa drei Zentimeter dicken Rolle formen und in Klarsichtfolie einschlagen.

Im Kühlschrank über Nacht durchziehen lassen. Zum Essen etwa einen Zentimeter dicke Scheiben abschneiden und kalt auf gegrilltes oder kurz gebratenes Fleisch legen und darauf schmelzen lassen. Schmeckt aber auch einfach auf frischem Baguette.

Guten Appetit!