

## **Buttersauce Café de Paris (eine Annäherung)**

by Andreas - Sonntag, August 14, 2016

<http://mundgericht.de/index.php/buttersauce-cafe-de-paris-eine-annaeherung/>



Im Genfer Restaurant „Café de Paris“ wird das *Entrecôte* mit dieser weltberühmten Buttersauce serviert. Da das genaue Rezept aber konsequent geheim gehalten wird, kann mein Versuch nur eine Annäherung sein. Auch hatte ich noch nicht die Gelegenheit vor Ort die originale Sauce zu testen. Im Internet finden sich viele weitere Versuche. Sehr spannend.

**1 TL Café de Paris Gewürzmischung**

**100 gr. Butter**

**2 Sardellenfilets**

**2 Schalotten**

**1 TL Tomatenmark**

**1 TL Senf**

**1 TL Cognac**

**½ TL Worcestersauce**

**50 ml Sahne**

**Salz**

Die Café de Paris Gewürzmischung in ein wenig warmem Wasser quellen lassen. Unterdessen die Sardellenfilets unter kaltem Wasser abspülen und sehr fein hacken. Die Schalotten in feine Würfelchen schneiden. Beides mit der Butter und der Gewürzmischung verrühren. Das Tomatenmark, den Senf, den Cognac und die Worcestersauce ebenfalls dazu geben. Die Sahne kurz erhitzen und die Buttermischung darin auflösen. Mit Salz abschmecken.

**Weitere Empfehlungen:**

Sauce Dumas

[Dass der berühmte Schriftsteller Alexandre Dumas viele großartige Romane verfasst hat, ist bek...](#)

Joghurt-Orangensauce

[Einfach und schnell herzustellen. Passt zu Salaten und gebratenem Rindfleisch und Fisch.](#)

...

Scharfe Petersiliensauce

Diese Sauce lässt sich im Handumdrehen herstellen. Sie passt sehr gut zu gebratenem Fleisch und...

---

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station