

Buttermischungen

café de Paris Butter:

1 kg Butter; 60g Tomatenkefchup, 25g Senf, 25g Kapern
125g Schalotten, 50g Petersilie, 50g Schnittlauch,
5g Majoran, 5g Dill, 5g Thymian; 10 Estragonblättchen,
1 Prise Rosmarin, 1 Knoblauchzehe, 8 Sardellenfilets,
2 EL Weinbrand; 1 EL Madeira; 1/2 EL Worcester
1/2 EL Paprika; 1/2 EL Currypulver; 1 Prise Cayenne-
Pfeffer, 8 weiße Pfefferkörner, Saft einer Zitrone
Schale einer halben Zitrone, Schale einer 1/4 Orange.
12 g Salz.

Alle Zutaten außer der Butter in eine große
Schüssel geben und zugedeckt 24 Std. warm
lagern. Im Mixer ganz fein pürieren und durchs
Sieb streichen.

Butter schaumig rühren und gut vermischen.
kühl auf Pergamentpapier lagern.

2

Hofmeisterbutter: (Für alle Grillgerichte)

100g Butter mit dem Saft einer halben Zitrone, Salz
und Pfeffer würzen. 1 EL gel. Petersilie zum Grillen!

colbert-Butter:

Hofmeisterbutter mit 1 EL Fleischfarce und 20g
gehackter Estragon.