

Café de Paris

Zutaten :

- 1 kg Kochbutter weich
Mit etwas Zitronensaft verrühren
Bis der Butter weiss und luftig wird
- 120 g Ketchup
- 50 g Senf
- 50 g Kapern fein gehackt
- 100 g Eschalotten fein gehackt und leicht angebraten
- 200 g Petersilie frisch fein gehackt
- 5 g Majoran getrocknet
- 10 g Dill getrocknet
- 5 g Thymian getrocknet
- 20 g Estragon getrocknet
- 1 Prise Rosmarin Pulver
- 16 Stk Sardellen fein gehackt
- 1 Löffel Wortchestersauce
- 1 Löffel Paprika Pulver
- 1 Löffel Curry Pulver

verfeinern mit etwas Weisswein und Cognac
Pfeffer und Salz nach belieben
alles gut miteinander vermischen
6 Eigelb dazugeben
alles nochmals gut vermischen

Entrecote anbraten einige Minuten ruhen lassen und schief in Stücke schneiden.

Cafe de Paris oben aufstreichen und im Backofen gratinieren 1 - 2 Minuten mit Oberhitze ca. 180 Grad.