

07. Januar 2010

CAFÉ-DE-PARIS BUTTER .:. MIT REZEPT .:. »

Ein neues Jahr, ein neues Jahrzehnt sogar, hat begonnen und ich habe für Euch heute ebenfalls etwas Neues: **meine erste Gastautorin**. Mit Nicole Barras verbindet mich nicht nur die Liebe zum Geniessen, Nicoles Unkompliziertheit und die Experimentierlust in der Küche beflügeln mich. Mit ihr den Kochlöffel zu schwingen, macht rundum Spass. Als ich sie im vergangenen Herbst dazu überreden konnte, mit mir für eine Gruppe von 20 Personen einen 4-Gänger zu kochen, war alles in allem zwar harte Arbeit aber auch einfach total genial.

Als sie mir vor einigen Wochen erzählte, dass sie in den nächsten Tagen Café-de-Paris Butter herstellen wolle, drängte ich mich auf und bat, mithelfen zu dürfen. Natürlich würde ich den Fotoapparat mitbringen und darüber hier, in »Letizias-Gaumenfreuden« berichten. Ha, schön gedacht, wunderbar geplant, aber es kam dann doch anders, denn ich lag an dem ausgemachten Abend krank im Bett.

Nicole hat die Entstehung ihrer Café-de-Paris Butter selber dokumentiert und mir, bzw. uns, das Rezept dazu zur Verfügung gestellt. Ich setze das «Siegel» darauf, frei nach dem Motto «probiert und für gut befunden» und lasse euch hiermit daran teilhaben.

Wer glaubt, Café-de-Paris sei ein französischer Klassiker, irrt.

Ich wusste es auch nicht. [Wikipedia](#) half mir auf die Sprünge. Es stellt sich heraus, dass diese Kräuterbutter eine Schweizer Erfindung ist. *Die Geschichte der Sauce begann in den 1930er Jahren, als die Eigentümerin des Genfer «Restaurant du Coq d'Or», Madame Bourbier, die Sauce erfindet und diese zu ihren Fleischgerichten serviert. Die Tochter von Madame Bourbier heiratet den Eigentümer des Restaurants «Café de Paris» in der Rue du Mont Blanc Nr. 26, Freddy Dumont. Dieser erfährt die genaue Rezeptur der Buttersauce, die bis heute ein gut gehütetes Geheimnis ist. Die Sauce wird mit dem Slogan: «Toujours imité, jamais égalé» (Immer imitiert, nie erreicht) vertrieben.* Na dann, probieren wir es doch heute auch einmal. Nicht original, aber definitiv zum Ausprobieren empfohlen.

Nicole hat für Ihre Café-de-Paris Butter folgende Zutaten verwendet:

- 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.



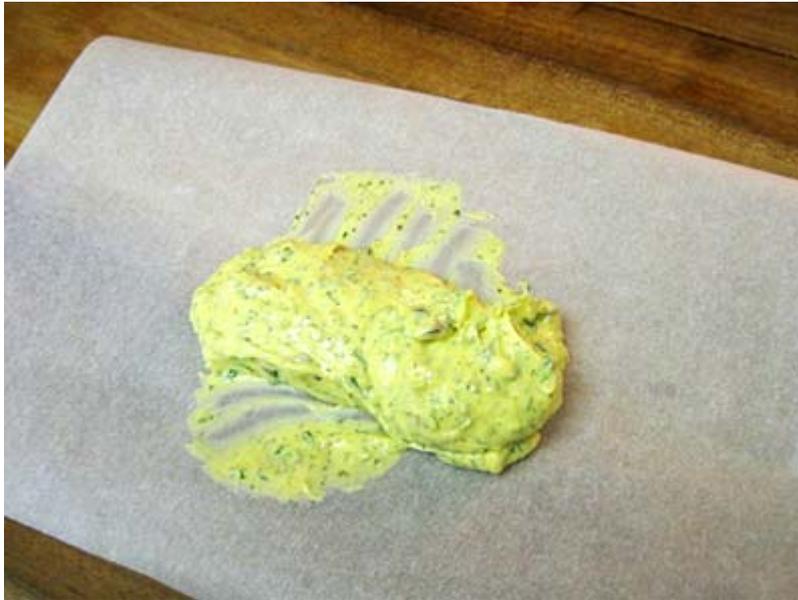
3. In einem kleinen Pfännchen das Erdnussöl erhitzen, den Knoblauch und die Schalotten begeben, weich dünsten, ohne dass sie Farbe annehmen. Abkühlen lassen. In einem anderen Pfännchen den Weisswein erhitzen. Majoran und Thymian begeben und alles einkochen lassen. Ebenfalls abkühlen lassen.



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.



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.

[Rezept als PDF runterladen >](#)

Passt zu:

Entrecôte, Rinds-Filet, Steak oder Fisch.

Kategorie(n): [Basics](#), [Gastautoren](#), [Salziges](#)

