

Sauce 'Café de Paris'

Für zwei Personen

3 Sardellenfilets	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
200 g weiche Butter	1 Zitrone	4 Stiele Estragon
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	2 Zweige Rosmarin	1 TL Tomatenmark
1 TL Dijon-Senf	1 EL Worcestershire-Sauce	100 ml Madeirawein
1 TL Paprikapulver	1 TL Currypulver	Salz, Pfeffer

Schalotte und Knoblauch abziehen und sehr fein Würfeln. 1 EL Butter erhitzen und Schalotte und Knoblauch darin kurz glasig andünsten. Zitrone heiß abwaschen und die Schale abraspeln. Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Kräuter abbrausen, trockenwedeln, Blättchen von den Stielen und Nadeln von den Zweig zupfen. Blättchen und Nadeln fein hacken. Sardellen fein hacken. Butter, Kräuter, bis auf etwas zum Bestreuen, Sardellen, Tomatenmark, Senf, Worcestershire- Sauce, Madeirawein, Paprikapulver, Currypulver, Zitronenschale- und Saft in den Topf geben. Topf vom Herd nehmen und cremig einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Frank Habeth am 18. Juli 2019