



## Sauce

# Café de Paris-Sauce

Rezept für 4 Personen

**Zutaten:**

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

**Für die Sauce:**

2 Bund	Petersilie
1 Bund	Schnittlauch
3	Schalotten
3	Knoblauchzehen
5	Sardellenfilets (aus der Büchse)
1 TL	Senf (je nach Geschmack: scharfer oder milder)
1 EL	Worcestersauce
1 Stück	Zitrone (abgeriebene Schale von der Hälfte der Zitrone)
2 TL	Zitronensaft
1 TL	Knorr Aromat
1/2 TL	gemahlener Pfeffer
1/2 TL	Salz
1 TL	Curry, scharf (z.B. Madras) (gehäufter Teelöffel)
1 TL	Paprika (Rosenpaprika) (gehäufter Teelöffel)
1 EL	Cognac
2 TL	Kapern
1 Zweig	Estragon, frisch (oder 1 TL Estragon getrocknet)
3 Blätter	Salbei, frisch (oder 1/2 TL Salbei getrocknet)
1 TL	Ketchup

**Tip:** Sie können ohne weiteres frische Kräuter wie Basilikum, Thymian, Majoran der Sauce hinzu fügen. Nehmen Sie je Gewürz einen Zweig, beziehungsweise die Blätter davon..

**Für die Zubereitung:**

100 gr	Butter
1 TL	Mehl (gehäufter Teelöffel)
ca. 1 dl	Wasser
1 dl	Rahm (Sahne)

**Zubereitung****Vorbereitung:**

Sämtliche Zutaten der Sauce

Mit dem Mixer fein pürieren.

**Zubereitung:**

Butter, Mehl, die pürierten Saucenzutaten sowie Rahm (Sahne)

In Teflonplanne die Butter heiss werden lassen. 1 TL Mehl darin verrühren und mit 1 dl Wasser ablöschen. Gut umrühren (es dürfen sich keine Klumpen bilden). Die pürierte Kräutermischung dazugeben und aufkochen lassen. Mit dem Rahm (Sahne) – kurz vor dem Servieren – verfeinern.

**Tip:** Sie können auch die doppelte Menge der Sauce herstellen und die Hälfte davon (vor der Zubereitung mit Butter und Rahm) tiefgefrieren.