

# Sauce Café de Paris

Warme, sehr exklusive Sauce für Rindsentrecote etc.

4-Personen

---

## Zutaten:

100	-	gr Butter weich
½	-	TL Thymian ganz fein gehackt
½	-	TL Salbei gemahlen
½	-	TL Estragon ganz fein gehackt
½	-	TL Dill, ganz fein gehackt
½	-	TL Liebstöckel, ganz fein gehackt
½	-	TL Majoran, ganz fein gehackt
½	-	TL Currypulver mild
etwas	-	Petersilie fein gehackt
2	-	TL Sardellenbutter
1	-	TL scharfer Senf
½	-	TL Aromat
½	-	TL Zitronensaft
wenig	-	abgeriebene Zitronenschale
1	-	EL Cognac
1	-	Knoblauchzehe gepresst
½	-	EL Worcestersauce
3	-	EL Rahm

## Zubereitung:

Alles zusammen **ausser Rahm** verrühren, im letzten Moment vor dem Anrichten die Butter in die Pfanne geben und schaumig, aber nicht braun werden lassen.  
Den Rahm am Schluss darunter rühren. Sauce sofort servieren und über das aufgeschnittene Fleisch geben. Den Rest allenfalls warmhalten.