Dem Ribber seine Butter "Café de Paris"

250g Butter

0,1 Liter Marsala
1 rote Zwiebel oder 2 Schalotten, sehr fein gehackt
2 Sardellenfilets aus dem Öl
1 EL Zitronensaft
3 EL Cognac
1 EL Senf
1 EL Tomatenketchup

1 Knoblauchzehe, gepresst
1 TL Salz
1 EL Kapern, fein gehackt
1 TL mildes Currypulver
1 TL Paprika edelsüß
1 TL Chilipulver

3 EL Kräuter der Provence (TK)
1 EL Estragon, fein gehackt
1 EL glatte Petersilie, fein gehackt

Die Butter bei Zimmertemperatur weich werden lassen.

Die Zwiebelstückchen im Marsala in einem kleinen Topf/Pfännchen erhitzen und bei kleiner Flamme weich köcheln, wobei der Marsala um die Hälfte reduzieren soll. Dann die Sardellenfilets mitköcheln, sie lösen sich unter Rühren auf. Das riecht erstmal fürchterlich, schmeckt aber nachher klasse. Zitronensaft, Senf, Ketchup und Cognac hinzugeben und mit dem Pürierstab aufmixen. Erkalten lassen.

Den Knoblauch zur Butter pressen und mit den Gewürzen sorgsam verkneten. Dann die Kräuter und die Zwiebelsauce einarbeiten. Kalt stellen oder kurz anfrieren. Fertig ist dem Ribber seine Butter "Café de Paris".

Cafe-De-Paris-Butter (Beurre Cafe de Paris)

250g Butter

GEWÜRZE:
1 Prise/n Cayennepfeffer
1 Prise/n Weißer Pfeffer
1 Prise/n Salz
1 Prise/n Paprika
1 Prise/n Currypulver
1 Prise/n Knoblauchpulver

FEINGEHACKTE KRÄUTER:
Petersilie
Schnittlauch
Estragon

Majoran
Thymian
Dill

WEITERHIN:
1ts Tomatenketchup
1ts Sardellenpaste
1ts Zitronensaft
Etwas Senf
Etwas Abgeriebene Orangenschale
1 Schuss Worcestershiresauce
1 Schuss Weinbrand
1 Schuss Madeira
3 Kapern

Zubereitung:
Alles 24 Stunden in einer Schüssel zugedeckt ziehen lassen; mit einem Pürierstab zerkleinern, durch ein Sieb streichen und mit der Butter verarbeiten.

Beurre Café de Paris

By Franz Scheurer, Sydney
Below my father's recipe from 1943:

Ingredients:
1 kg butter
60g tomato ketchup
25g Dijon mustard
25g capers (in brine)
125g brown eschalots
50g fresh curly parsley
50g fresh chives
5g dried marjoram
5g dried dill
5g fresh thyme, leaves only
10 leaves fresh French tarragon
Pinch ground rosemary
1 garlic clove, squashed then chopped very finely
8 anchovy fillets (rinsed)
1 tbs good brandy
1 tbs Madeira
1 tsp Worcestershire sauce
½ tsp sweet paprika
½ tsp curry powder (Keens)
Pinch cayenne
8 white peppercorns
juice 1 lemon
zest of ½ lemon
zest ¼ orange
12gm salt

Method:
Mix all ingredients with the exception of butter in a glass bowl and leave to marinate for 24 hours in a warm part of the kitchen (a slight fermentation occurs). Purée the mixture in a blender and push through a chinois. Foam the butter and mix with the purée. Cover and store in the fridge. It is customary to form the butter into a log, freeze it and cut off slices as you need them.
Keeps for several weeks.

Upon service a round of frozen butter is placed on the cooked sirloin and put under a VERY hot salamander for just long enough to begin to brown the top of the butter (while the butter underneath stays cold).

ÜBERSETZUNG

Beurre Café de Paris

Zutaten:
1 kg Butter
60g Tomatenketchup
25g Dijon-Senf
25g Kapern (in Lake)
125g Schalotten
50g frische krause Petersilie
50g frischer Schnittlauch
5g getrockneter Majoran
5g getrockneten Dill
5g frischer Thymian, nur die Blätter
10 Blätter frischen Estragon Französisch
Prise gemahlener Rosmarin
1 Knoblauchzehe, zerdrückt dann sehr fein gehackt
8 Sardellenfilets (abgespült)
1 EL guten Brandy
1 EL Madeira
1 TL Worcestershire-Sauce
½ TL Paprika
½ TL Currypulver (Keens)
Prise Cayennepfeffer
8 weiße Pfefferkörner
Saft 1 Zitrone
Schale von ½ Zitrone
Schale ¼ orange
12 gr. Salz

Methode:
Alle Zutaten mit Ausnahme der Butter fein hacken, in eine Glasschale geben und für 24 Stunden an einem warmen Ort marinieren lassen (eine leichte Gärung tritt ein). Die Mischung pürieren und alles durch ein Sieb streichen. Dann mit dem Butterschaum verrühren. Rollen formen und in den Kühlschrank geben oder einfrieren.

Hält für mehrere Wochen.
Quelle: Der grosse Pellaprat

Beurre Café de Paris

Ingredients
1 pound premium salted butter softened
3 shallots - peeled and finely chopped
8 cloves Garlic finely chopped/crushed
1 teaspoon Bhuna Curry paste/powder
1/4 cup white wine
1 teaspoon mustard any good table mustard
white and black Pepper to taste to taste
1 tablespoon Blue Cheese
1 teaspoon cayenne
1/2 juice of a lemon about a tablespoon
4 egg yolks
3 anchovy fillets - roughly chopped
1 tablespoon gherkin roughly chopped
1 tablespoon capers- roughly chopped
1 bay leaf - finely chopped
1 teaspoon thyme leaves - finely chopped
2 tablespoons of Dill - finely chopped
2 tablespoons parsley - finely chopped
2 tablespoons Tarragon - finely chopped
2 tablespoons Chives - finely chopped
1 teaspoon salt- more if required

.Preparation
Sweat the shallots and garlic in a knob of the butter over a gentle heat (3-5 minutes) then add the curry paste and cook for a further minute.

Add the wine, mustard, pepper, cheese, cayenne and lemon juice, turning up the heat and stirring continously until reduced to a paste, set aside.

Blend all the other ingredients with the remaining butter by hand, but do not liquefy. Add the shallot mixture and blend together gently by hand.

Form into sausage shapes in cling film for freezing if required.

This recipe is adapted from one by Omar Captain, a dedicated all round foodie from Marlow in Berkshire, England. Omar has refined his recipe over a period of 2 years and now feels it is the definative cafe de paris butter. "The sauce is best with a good fillet steak but can be eaten with chicken" he says.

Übersetzung:

Beurre Café de Paris

Zutaten
450 gr. gesalzene Butter weich
3 Schalotten - geschält und fein gehackt
8 Knoblauchzehen fein gehackt / gemahlen
1 Teelöffel Currypaste Bhuna / Pulver
1 / 4 Tasse Weißwein
1 Teelöffel Senf jedem guten Tisch Senf

weißer und schwarzer Pfeffer nach Geschmack abschmecken
1 EL Blauschimmelkäse
1 TL Cayennepfeffer
1 / 2 Saft einer Zitrone über einen Esslöffel
4 Eigelb
3 Sardellenfilets - grob gehackt
1 EL grob gehackte Gurke
1 EL Kapern-grob gehackt
1 Lorbeerblatt - fein gehackt
1 TL Thymian - fein gehackt
2 Esslöffel Dill - fein gehackt
2 EL Petersilie - fein gehackt
2 EL Estragon - fein gehackt
2 EL Schnittlauch - fein gehackt
1 Teelöffel Salz, wenn erforderlich

Vorbereitung
Schalotten und Knoblauch in einem Stückchen Butter bei schwacher Hitze (3-5 Minuten) blanchieren fügen Sie dann die Currypaste dazu, eine weitere Minute köcheln lassen.

Den Wein, Senf, Pfeffer, Käse, Cayennepfeffer und Zitronensaft zugeben und unter ständigem Rühren zu einer Paste einreduzieren. Abkühlen lassen.

Alle anderen Zutaten mit der restlichen Butter von Hand vermischen aber nicht verflüssigen. Dann die einreduzierte, abgekühlte Paste dazugeben und weiter vermischen

Zu einer Wurst Formen, in Klarsichtfolie einwickeln. Im Kühlschrank oder Tiefkühler aufbewahren.

Dieses Rezept ist angepasst worden von Omar Captain, einem allround feinschmecker aus Marlow in Berkshire, England. Omar hat sein Rezept über einen Zeitraum von 2 Jahren verfeinert und soll nun der original Café de Paris Butter am nächsten kommen. "Die Sauce wird am besten mit einem guten Filetsteak genossen, kann aber auch mit Huhn gegessen werden", sagt er.

Quelle: bigoven.com