



Café de Paris-Sauce

2 Bund Petersilie 1 Bund Schnittlauch	rüsten, waschen, trocken schütteln, von den Stielen zupfen
3 Knoblauchzehen 3 Schalotten	schälen, grob schneiden
4 Sardellenfilets	unter laufendem Wasser abspülen, alles zusammen in einen Mixbecher geben
2 TL Kapern 1 TL körniger Senf	dazu geben
2 EL Worcestersauce 1 TL Ketchup 1 EL Cognac	beifügen
½ Zitrone	heiss waschen, trocken tupfen, Schale abreiben, 2 EL Saft auspressen, beifügen
1 TL Kochsalz 2 TL Currypulver scharf 2 TL Paprika 1 TL Streuwürze ½ TL Pfeffer gemahlen	dazu geben
1 Zweig Estragon frisch 3 Salbeiblätter frisch	grob schneiden und beifügen. Alle Zutaten mit dem Stabmixer fein pürieren
70 g Butter	in einer Pfanne schmelzen
2 TL Mehl	beifügen, mit dem Schwingbesen gut verrühren
1 ¼ dl Gemüsebouillon	dazu giessen, unter ständigem Rühren aufkochen
gemixte Kräutermischung	beifügen
1 ½ dl Saucenrahm	einrühren, nochmals aufkochen
Salz, Pfeffer aus der Mühle	wenn nötig nochmals abschmecken. Sauce über die angerichteten Steaks giessen