

Sauce Café de Paris

200 gr Butter

1 EL Trockene (wenn vorhanden frische) Kräuter wie Thymian, Salbei, Rosmarin, Basilikum

1 El Trockene (wenn vorhanden frische) Petersilie

2 EL Mascarpone

1 dl Rahm

Butter unter ständigem Umrühren langsam erhitzen

Kräuter und Petersilie beimischen

Mascarpone bei geben

Rahm unterrühren und fertig

==> Achtung, nicht zu stark erhitzen sonst "bricht" die Sauce <==

Wenn nötig etwas Maizena