

chieren. Die Kräuter abschütten und abkühlen, stark pressen, ebenfalls die Schallotten und alles fein stoßen. Dann 3 mittlere Essiggurken, 1 Löffel gepreßte Kapern, 1 Knoblauchzehe, die Filets von 4 Anchovis, alles zu einem feinen Teig verrieben, nebst 750 Gr. Butter, 3 hartgekochten und 2 rohen Eigelb hinzugeben und zuletzt in kleinen Partien 2 Deziliter Oel hinzugeben und durch ein feines Sieb oder Passiertuch passieren. Alles mit dem Schneebesen glatt rühren, mit Salz würzen und mit einer Messerspitze Cayenne heben.

— Dient zur Begleitung und Maskierung kalter Fische.

Beurre Montpellier pour Croûton- nages des plats. **Montpellier-Butter zum Belegen der Platten.**

Wenn die Butter speziell als Dekor und zum Croutonieren der Platten zubereitet wird, läßt man Oel und gekochte und rohe Eigelb weg. Diese Butter wird in gleichmäßiger Dicke auf ein Blech gestrichen, welches das Zerschneiden erleichtert. An kühlem Ort erstarren lassen, aber nicht auf Eis.

Beurre de Moutarde. **Senf-Butter.**

In 250 Gr. zu Pomade erweichter Butter 1½ Löffel französischen Senf rühren und kaltstellen.

Beurre noir pour les grands services. **Braune Butter für die ganzen Stücke.**

Verhältnis für 1 Service: In einer Pfanne 125 Gr. Butter auflösen und heiß werden lassen, bis sie eine braune Farbe hat, und durch ein Mousseline-tuch im Wasserbad passieren. Wenn sie nur noch lauwarm ist, 1 Kaffeelöffel Essig, den man mit gemahlenem Pfeffer eingekocht hat, hinzufügen. Im Augenblick des Servierens erhitzen und auf das Stück, welches mit der Butter begossen werden soll, 1 Löffel gebackene Petersilie und 1 Löffel Kapern geben.

Beurre de Noisettes. **Nuß-Butter.**

Siehe Haselnuß-Butter (S. 49).

Beurre de Paprika. **Paprika-Butter.**

Unter 250 Gr. weiche Butter 4 Gr. Paprika geben.

Beurre de Pimentos. **Pfefferschoten-Butter.**

100 Gr. rote, mit 250 Gr. Butter gedämpfte Pfefferschoten fein stoßen und durchs Passiertuch streichen.

Beurre de Pistaches. **Pistazien-Butter.**

150 Gr. frischabgezogene Pistazien, die man mit einigen Tropfen Wasser begießt, fein stoßen, 250 Gr. Butter hinzufügen und durchs Passiertuch streichen.

Beurre de Raifort. **Meerrettich-Butter.**

50 Gr. geriebenen Meerrettich stoßen, 250 Gr. Butter hinzufügen und durchs Passiertuch streichen.

Beurre Ravigote ou Beurre vert. **Ravigote- oder grüne Butter.**

Siehe „Beurre à la Chivry“ (S. 50).