

Sauce Rouille

Für zwei Personen

1 Kartoffel	3 Knoblauchzehen	1 rote Paprika
1 Ei	20 ml Gemüsefond	$\frac{1}{2}$ TL Cayennepfeffer
2 Safranfäden	4 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Die Kartoffel schälen und in einem Topf mit kräftig kochendem Salzwasser etwa 14 Minuten gar kochen. Knoblauch abziehen und fein hacken. Paprika halbieren, das Kerngehäuse herausschneiden, schälen und grob würfeln. Paprika mit Knoblauch und Cayennepfeffer cremig pürieren. Das Ei trennen. Das Eigelb mit Fond und Olivenöl mit dem Stabmixer zu einer festen Creme aufmixen. Die Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen und zur Mayo geben. Das Paprika-Knoblauch-Püree unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Safranfäden im Mörser stoßen und die Rouille damit abschmecken.

Dolores Gächter-Ritter am 15. Mai 2017