

Sauce Rouille

Für zwei Personen

200 ml Olivenöl	1 EL Pankobrösel	1 Zitrone, Saft
2 Knoblauchzehen	1 TL Tomatenmark	1 TL Safranfäden
2 Eier, Eigelb	2 EL Fischfond	Salz, Pfeffer

Die Safranfäden und Brösel in einer Schüssel mit dem Fischfond aufquellen lassen. Knoblauchzehen abziehen und klein hacken. Eier trennen. Brösel, Safran, Knoblauch, Tomatenmark und Fond miteinander vermengen und mit einem Stabmixer zerkleinern. Nach und nach Olivenöl dazugeben, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Marie Grüner am 22. Mai 2017