

Sauce Rouille

Für zwei Personen

150 g mehligk. Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ rote Schote Paprika	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone (Saft, Abrieb)	100 ml Sonnenblumenöl	1 Ei
50 ml Fischfond	50 ml Olivenöl	10 Safranfäden
Piment d'Espelettes	Salz	

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Kartoffeln schälen, grob klein schneiden und in Salzwasser garen. Abgießen und etwas ausdämpfen lassen. Durch die Kartoffelpresse drücken. Paprika waschen, trockentupfen, schälen und feinschneiden.

Knoblauch abziehen und durch eine Knoblauchpresse in einen hohen Becher drücken. Zitrone waschen, trockentupfen, etwas Schale abreiben, halbieren, Saft auspressen und auffangen. Zitronensaft- und Abrieb, Knoblauch, Ei, Safran und etwas Salz verquirlen und mit dem Öl zu einer Mayonnaise hochziehen. Kartoffel und Fischfond langsam unterrühren und mit Salz und Piment d'Espelettes abschmecken. Am Ende Paprika unterrühren.

Marie Pulvermacher am 15. Juli 2019