

Sauce Rouille

Für 4 Personen:

1 rote Paprika	1 rote Zwiebel	2 Zehen Knoblauch
1 Sch. Dinkeltoastbrot	1 Eigelb	3 EL Senf
1 Prise Safran	100 ml Olivenöl	1 TL Honig
Zitronensaft	Salz	Pfeffer

Die Paprika halbieren und entkernen. Mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen und im Ofen übergrillen. Erst aus dem Ofen nehmen, wenn die Haut schwarz wird und Blasen wirft. Anschließend mit einem feuchten Tuch bedecken. Leicht abgekühlt lässt sich die Haut nun gut abziehen. Zudem ist die Paprika schon leicht gegart.

Paprika in Stücke teilen, Zwiebeln und Knoblauch schälen und würfeln.

Das Toastbrot in kleine Stücke zupfen. Alle vorbereiteten Zutaten mit Eigelb, Safran und Senf in einen hohen Becher geben und mit einem Stabmixer pürieren. Dabei das Öl nach und nach in kleinen Portionen hinzufügen. Die Masse sollte Bindung und eine Konsistenz wie Mayonnaise bekommen.

Die Rouille mit Salz, Pfeffer, etwas Honig und Zitronensaft abschmecken und zur Fischsuppe servieren.

Tarik Rose am 10. Januar 2021