

Rouille

Rezept für 6 Personen

Zutaten:

- 1 -2 Chilis
- 15 Safranfäden
- 4 Knoblauchzehen
- 2 kleine Kartoffeln
in der Schale gekocht und geschält (Vorsicht: heiss !)
- 1 Eigelb
- Olivenöl
- Zitronensaft

Zubereitung:

Chilis halbieren entkernen und in sehr kleine Stücke schneiden. Mit Salz, Safran, gepresstem Knoblauch und den passierten Kartoffeln zu einer Paste verarbeiten. Eigelb hinzufügen und nach und nach – wie für eine Mayonnaise – rührend Öl hinzufügen. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken.