

ROUILLE

Zutaten

1 Stück	altbackenes Brötchen oder 2 Scheiben Weißbrot (ohne Rinde)
3-4 EL	warmes Wasser (zum Einweichen)
2-3 Stück	Knoblauchzehen
1 Schote	rote Chilischote, klein oder ½ TL Paprikapulver, geräuchert
2	Eigelb (frisch, zimmerwarm)
1 TL	Dijon-Senf
50 ml	mildes Olivenöl
150 ml	Rapsöl
1 Messerspitze	Safranfäden
etwas	Zitrone (Saft und Abrieb)
	Salz, Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

Safranfäden in 1 EL warmem Wasser oder Zitronensaft einweichen (5–10 Minuten).
Das Brot in etwas Fischfond oder Wasser einweichen, dann gut ausdrücken.

Knoblauch und Chili fein hacken oder im Mörser zu einer Paste zerreiben (je nach gewünschter Schärfe).

Eigelb, Senf, Brot, Knoblauchpaste und Safran (mit Flüssigkeit) in ein hohes Gefäß geben.
Mit dem Stabmixer oder Schneebesen beginnen, Öl tropfenweise zugeben, bis eine dicke, cremige Sauce entsteht.

Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft fein abschmecken.