

Rouille

1	Kartoffel mehligkochend, geschält und gewürfelt (160 gr).
1 x	Saffran Pulver (1 Päckchen)
½ TL	Cayenne Pfeffer
3	Knoblauchzehen, geschält, gepresst (12 gr)
1	Eigelb
2 EL	Fischfond oder Hummerfond
1 ½ dl	Olivenöl

ZUBEREITUNG

1. **Kartoffel + Saffran** in wenig **Salzwasser** weichkochen (12 Min.)
2. **Absieben** und das **Kochwasser aufheben**.
3. **Kartoffeln** 10 Min. auskühlen lassen.
4. Kartoffel mit **4 EL** des Saffran Wassers in den Mixer geben (40 gr)
5. Eigelb, Fischfond, Cayenne Pfeffer und Knoblauch begeben und gut mixen, bis eine **feine Paste** entsteht
6. **Olivenöl** in einem feinen Strahl zufügen (Stufe 1) bis die Konsistenz einer Mayonnaise erreicht ist.
7. Nachwürzen, Zitronensaft oder ...