

## Sauce Rouille

### Für zwei Personen

1 Zehe Knoblauch	1 rote Peperoni	1 Ei
2 Scheiben Weißbrot	100 ml Kalbsfond	100 ml Olivenöl
5 Safranfäden	Piment-d'Espelette	Salz, Pfeffer

Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Rouille Rinde des Weißbrots entfernen. Brot würfeln, mit Kalbsfond bedecken und etwa fünf Minuten ziehen lassen. Safranfäden mit wenig Fond verrühren. Knoblauch abziehen, Peperoni waschen, halbieren und entkernen. Knoblauch und Peperoni im Mixer fein zerkleinern. Weißbrot ausdrücken, ebenfalls in den Mixer geben und gründlich zerkleinern. Ei trennen, Eiweiß beiseite stellen. Safran und Eigelb ebenfalls in den Mixer geben. Olivenöl tropfenweise und dann in einem dünnen Strahl zugeben, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Rouille mit Piment d'Espelette abschmecken, mit Salz und Pfeffer würzen.

Klaus-Dieter Braun am 12. April 2016