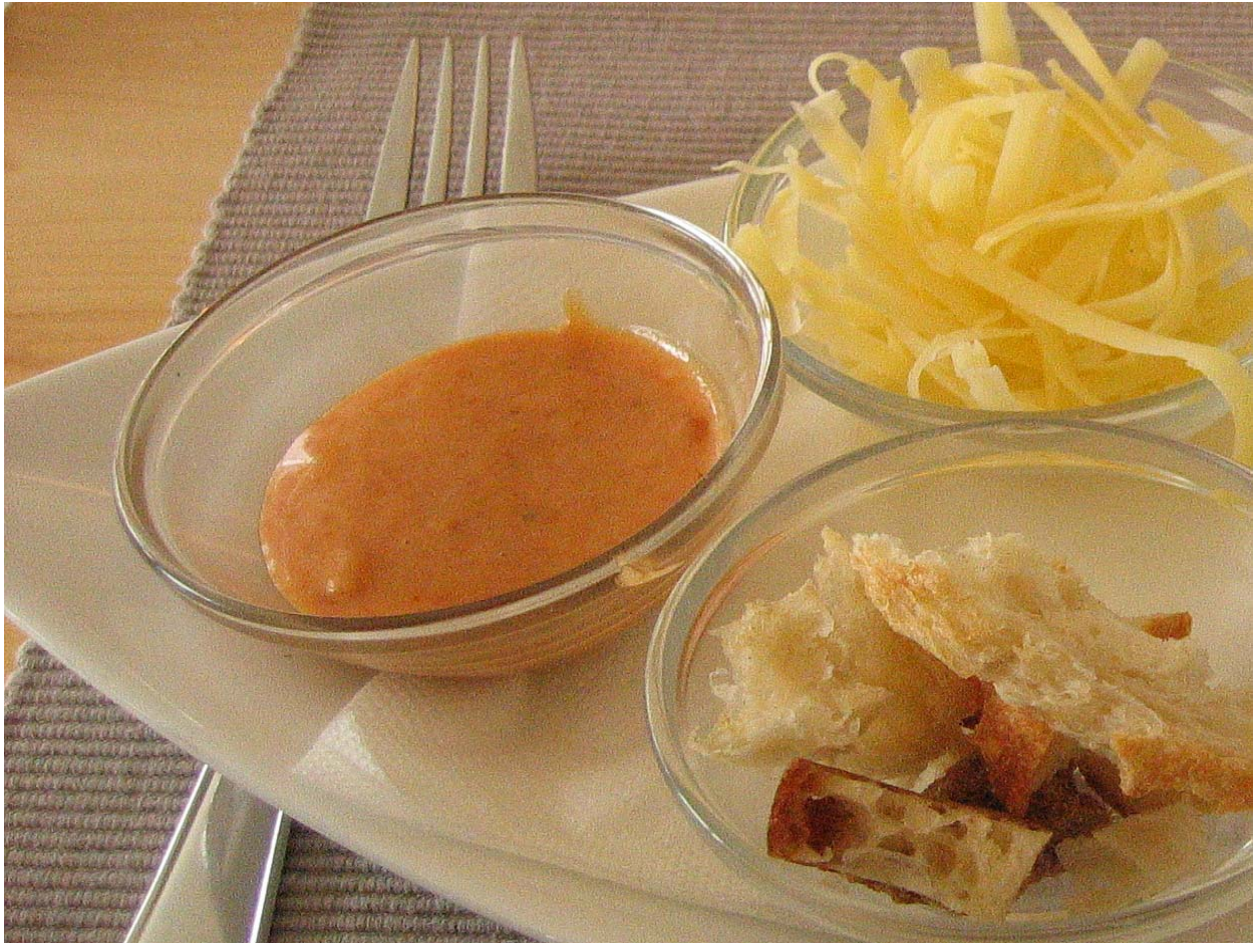


Rouille



Zutaten für vier Personen:

2 mittlere Kartoffeln (mehlig kochend)

2 kleinere Knoblauchzehen

1 TL Chiliflocken (oder 1-2 gehackte getrocknete Chillischoten, ohne Kerne)

2 Prisen Cayennepfeffer

2 Prisen Paprika edelsüß

Salz

1/2 Döschen Safranpulver (optional)

6-7 EL Olivenöl

30 ml trockener Weißwein

100 ml Fischfond

2 EL Mayonnaise

1. Backofen auf 180° vorheizen. Kartoffeln waschen und auf einen Rost (mittlere Stufe) legen. 60-80 Minuten garen, die Kartoffeln müssen gut durch sein.

2. Weißwein auf 1/3 einköcheln. Fischfond zugeben und das Ganze stark reduzieren.

3. Das Innere der gegarten Kartoffeln in einen Mixbecher geben. Knoblauchzehen schälen und in feine Scheiben schneiden. Gewürze und Olivenöl zugeben. Mit einem Stabmixer alles gut pürieren.

4. In eine zum Rühren geeignete Schale umfüllen. Löffelweise die Reduktion

aus Weißwein und Fischfond einrühren, bis die Rouille die gewünschte Konsistenz hat.

5. Mayonnaise einrühren und die Rouille nochmals abschmecken.

Hinweise:

Man kann auch noch die Mayonnaise selbst machen, das lohnt sich aber meines Erachtens nur in Ausnahmefällen.

Rouille wird zusammen mit Croûtons und Reibekäse zu Soupe de poisson, Marmite du pêcheur bzw. Bouillabaisse oder Bourride gereicht.

Das Bild wurde im ehemaligen Restaurant Bellevue aufgenommen, Oberschleißheim bei München, Februar 2011.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 100 min, Grundrezepte, kalte Saucen, französisch

Rezept und Foto: Walter Stand 19.01.2023