AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	20 Min.	ganzjährig	Italien

ROUILLE ZU BOUILLABAISSE



Rezept: Monika Küng, Wohlen - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Die französische Fischsuppe ohne diese würzige Mayonnaise zu servieren, wäre ein Sakrileg erster Güte. Die Mischung von Peperoni, Knoblauch, Olivenöl und Safran ist so gut, dass viele sie auch ohne Fisch essen.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

2	Eigelb	2 Zehe	Knoblauch
1 Sch	Weissbrot	1 Msp	Peperoncini
1	Peperoni, rot	1 Pr	Safran
1 dl	Olivenöl		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Ei mind. 1 Std. vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen. Weissbrot in Wasser legen. Peperoni häuten (siehe *Peperonischnitze ohne Haut*).
2. Eigelb und Eiweiss trennen. Eigelb und Olivenöl in einer Mixbecher geben und Mixer hochziehen.
3. Ausgedrücktes Brot, Peperoni- und Knoblauchwürfel cuttern, Gewürze beigeben und unter die Mayonnaise mischen und abschmecken.