Rezept

Rouille mit Paprika

Ein Rezept von Rouille mit Paprika, am 28.04.2024

Zutaten

1	Knoblauchzehe
50 ml	neutrales Öl
1	Eigelb (Gr. M)
1 - 2 TL	Zitronensaft
1 Msp.	edelsüßes Paprikapulver
½ Döschen	Safranfäden
	Pfeffer
50 ml	Olivenöl
1 Stück	eingelegte gegrillte Paprika (aus dem Glas)
1 TL	Dijon-Senf
2 Tropfen	Honig
1 Msp.	Cayennepfeffer
	Kräutersalz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

Zubereitung

1. Für dieses Rezept sollten alle Zutaten Zimmertemperatur haben. Die Knoblauchzehe schälen und grob würfeln. Das Olivenöl und das neutrale Öl in einem Becher verrühren. Die Paprika abtropfen lassen und grob würfeln.

2. Eigelb, Paprikawürfel, Knoblauch, Senf, 1 TL Zitronensaft, Honig, Paprikapulver, Cayennepfeffer, Safran und ½ TL Kräutersalz in einen hohen Becher geben und alles mit dem Stabmixer fein pürieren. Das Öl unter weiterem Pürieren zuerst tropfenweise, dann in einem dünnen Strahl dazulaufen lassen, bis eine dickliche, cremige Sauce entstanden ist.

3. Rouille mit Salz, Zitronensaft und Pfeffer abschmecken. In Frankreich wird Rouille traditionell zu Fischsuppen wie der berühmten Bouillabaisse serviert. Die Sauce passt gut zu Fisch und Meeresfrüchten, kann aber auch wie Aïoli zum Grillen, zu Fondues oder Kartoffeln gereicht werden.