

Rouille

4 Personen

Rouille zum Reinsetzen würde meine Mutter sagen. Wir lieben Fisch und wir lieben Rouille. Früher waren oft in Wesen in der Fischerstube am Walensee, leider hat Dieter Freese sein Rezept, obwohl er es uns versprochen hat, nicht an seinen Nachfolger Alain König, sehr talentierter Koch (früher in dem Zunfthaus zur Waage beim Sepp Wimmer) weitergegeben. Jetzt müssen wir sie halt selber machen. Sie ist schon sehr nah dran!

Zutaten

- 200 ml Olivenöl ‚extra vergine‘
- 150 ml Hummerfond (selbstgemacht)
- 50 g das Innere vom alten Baguette
- 3 Knoblauchzehen
- 1 grosse rote Chili entkernt
- 1 TL Dijon Senf
- 1 – 2 Päckchen gemahlene Safranfäden
- 1 Prise geräucherte Paprika
- 2 Eigelbe
- Fleur de Sel

Zubereitung

1. Das Brot klein schneiden.
2. Den Knoblauch, die Chili, den Senf, das Brot, die Paprika in einem Foodprozessor mixen.
3. Eigelbe und 1 Prise Fleur de Sel hinzugeben.
4. Olivenöl langsam dazugeben.
5. Den Hummerfond leicht erwärmen und unter die Masse geben, vermengen und abschmecken. Achtung: die Rouille bitte immer frisch zubereiten. Man weiss nie. Guten Appetit!