

Thunfischmousse

Zutaten

2 Dosen Thunfisch in Öl
8 Sardellenfilets in Öl
80g Kapern
1 Bund Petersilie
1/2 TL grüne Pfefferkörner
2 EL Zitronensaft
2 TL Senf
500g Mascarpone
1/2 TL Zitronenschale
4-5 Scheiben Toast

Zubereitung

1 Dose Thunfisch abtropfen lassen. 4 Sardellenfilets fein hacken. Die Kapern abspülen und bis auf 2 TL hacken. Den grünen Pfeffer zerdrücken. Den abgetropften Thunfisch in eine Schüssel geben, den aus der 2. Dose mit Öl hinzugeben.

Dann den Zitronensaft hinzugeben und das ganze pürieren. Senf und Mascarpone unterarbeiten. Die gehackten Sardellenfilets, Kapern, Petersilie, grünen Pfeffer und Zitronenschale unterheben, abschmecken und 10-15min kühlen.

Mit dem Eisportionierer das Mousse auf einer Platte oder Tellern anrichten und mit den restlichen Zutaten garnieren.