



Thunfischcreme

Man nehme für 6 Portionen:

1 Glas Thunfisch in Wasser (150 g netto)
6 Sardellenfilets in Salz
50 g kleine Kapern in Salz
½ Bund glatte Petersilie
½ TL grüne, eingelegte Pfefferkörner
½ TL Senf
50 ml Olivenöl
250 g Mascarpone
1 Zitrone

- Thunfisch abtropfen lassen
- Sardellenfilets wässern, 2 in Streifen schneiden, 4 fein hacken,
- Kapern abgießen, 2 TL ganz lassen, den Rest fein hacken
- Petersilie hacken
- Zitrone halbieren, eine Hälfte auspressen
- Pfeffer zerdrücken

Den Thunfisch in eine Schüssel geben, die Hälfte von dem Öl und 1 EL Zitronensaft zugeben. Mit dem Stabmixer pürieren Senf, Mascarpone, die gehackten Sardellen, die gehackten Kapern, Petersilie und Pfeffer unterheben und kalt stellen. Vor dem Servieren mit den Restlichen Kapern und Sardellen bestreuen.

Auf geröstetem Ciabatta, evtl. ein kleiner Salat dazu...und Grauburgunder