

Thonmousse

Das ist eines meiner Laster – denn Thunfisch und auch noch grad aus der Dose muss eigentlich nicht wirklich nicht sein – das ich nur als strategische Belohnung und Aufmunterung einsetze. Entweder das kreisrunde Kanapé vom Metzger im Shopville Zürich HB (3-4 cm hoch Mousse auf 1 cm Brot, seufz!!) oder auch mal für mich selbst gemacht daheim auf frischgetoastetem Zwirbelbrot.

Mousse für 2 Portionen = 6 kleine Brötchen (15 Minuten)

- 170 g rosa Thunfisch in Öl, abgetropft (MSC und mit Leine gefangen, wenigstens das)
- 30 g Mayonnaise
- 30 g Halbrahm oder Joghurt
- 10 g Kapern abgetropft, ca. 15 Stück
- 1/2-1 TL Kapernessig oder Zitronensaft
- 30 g Zwiebel = ca. 1/2 Zwiebel feinst! gehackt



Alles ausser den Zwiebeln recht kurz mit dem Stabmixer durchmischen. Nach mehreren Versuchen habe ich herausgefunden dass auch hier weniger mehr ist. Bei zu langem Zerkleinern wird die Masse trockener im Mund. Auch das Mischen mit Sulz und geschlagenem Rahm war nicht optimal, das wird zwar cremiger aber auch langweiliger im Geschmack.

Dann die wirklich sehr fein! gehackten Zwiebelchen unterühren und fertig! Abgedeckt hält sich das Mousse gut einen Tag im Kühlschrank, aber soweit kam es noch nie!!