

ZUTATEN:

- 500 g Thunfisch
- 3 Esslöffel Mayonnaise
- 5 Blatt Gelatine
- 1/4 l Sahne
- Salz, Pfeffer, Zitronensaft,
Cayennepfeffer

Thunfischmousse

ZUBEREITUNG:

Den Thunfisch abtropfen lassen und mit Mayonnaise vermengen. Anschließend durch ein Sieb streichen, um eine feinere Textur zu erhalten.

Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen und dann in etwas Weißwein auflösen.

Die Sahne leicht aufschlagen und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Cayennepfeffer abschmecken.

Diese Mischung anschließend vorsichtig unter die Thunfisch-Mayonnaise-Masse rühren.



DAUER:
ca. 40 Minuten



PORTIONEN:
4-6 Portionen



SCHWIERIGKEIT:
mittel



Gutes Gelingen und guten Appetit
wünscht das Neubergerhof-Küchenteam