



Thon-Mousse

Das Rezept ist für 10 Personen als Vorspeise berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

1 Dose	Thon au naturel (abgetropft ca. 155 gr.)	Thon gut abtropfen lassen, grob zerschneiden.
½ Stk.	Zitrone	Zitrone waschen, Schale abreiben und Saft Auspressen.
2 EL.	Zitronensaft	Zwiebel schälen, hacken, zusammen mit dem Thon und dem Zitronensaft in den Cutter geben und alles fein zerhacken.
1 Stk.	mittelgrosse Zwiebel	Mascarpone, Mayonaise und geriebene Zitronenschale beimischen.
1 EL.	Mascarpone	Masse mit Pfeffer, Paprika und Salz würzen.
2 EL.	Mayonaise	
	Pfeffer Paprika Salz	Rahm steif schlagen und unter die Masse ziehen. Bis zum Servieren zugedeckt kühl stellen.
1 dl.	Vollrahm	Mit gehacktem Peterli garnieren.
½ Bund	Peterli	
	Baguettes	Baguettes in Scheiben schneiden, im Backofen toasten.

Tipp

Das Thon-Mousse in einer kleinen Schüssel anrichten und auf den Tisch stellen. Den Peterli dazureichen. Jeder streicht sich sein Baguette selbst.