AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	15 Min.	ganzjährig	Italien

THUNFISCHPATÉ MIT OLIVEN UND KAPERN



Rezept: Rudolf Trefzer. I Sapori del Piemonte. AT-Verlag 2005 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Der Gout dieser Paté ist einzigartig und gar nicht so «fischig», wie der Name andeutet.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1 Sch	Weissbrot	1 EL	Kapern
2 EL	Milch	3 EL	Peterli
200 g	Thon aus der Dose	1 TL	Zitronenabrieb
100 g	Butter	2	Sardellenfilets
1 EL	Paste aus schwarzen Oliven		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Die Rinde des Weissbrotes wegschneiden. Kurz in Milch einlegen.
2. Brot ausdrücken und mit den anderen Zutaten in einem Mixer zu einer homogenen Masse verarbeiten.
3. Mit frisch gemahlenem Pfeffer und falls nötig mit Salz nachwürzen. Nochmals gut umrühren.

TIPP: Ein Teil der Petersilie durch Basilikum ersetzen.

Service-Varianten:

- Mousse auf eine Haushaltsfolie geben und zu einer Wurst formen. Mind. 4 Std. im Kühlschrank fest werden lassen. In Scheiben auf lauwarmem Toast servieren.
- Zwei gleich grosse Farinatas bereitstellen. Kühle, noch feste Thonfischpaté auf eine Farinata streichen, mit der zweiten bedecken. In beispielsweise mundgrosse Stücke schneiden. (Abschnitte sind für die Kochenden.)