

Thunfischsalat Größenwahn - revisited

Kategorie: 02) Vorspeisen kalt/Salate/Amuse-bouche
Rezept Nr 727
Portionen: 4

Vorbereitungszeit: 0:15
Garzeiten: 0:00
Jahreszeit: Ganzjährig

Zutaten	Mengen	Bemerkungen	Links
Thunfisch	250 Gramm	Filets naturell aus der Dose/Glas	Info zum Rezept
Schalotten	2 Stück	kleine	
Zitrone		einige Tropfen	
Salz/Pfeffer			
Estragon	2 EL	kleingehackt	
Kapern	2 EL	In Salz oder in Essig	
Eigelb	1 Stück		
Olivenöl	0,25 Liter		
Essig		einige Tropfen	
Dijon-Senf	2 TL		

Zubereitung

Die Mengenangaben reichen für eine kleine Vorspeise.

1. Den Thunfisch abtropfen lassen und mit 2 Gabeln in einer Schüssel zerkleinern.
2. Die Schalotte schälen und in kleine Würfel schneiden.
3. Die Kapern zusammen mit dem Estragon klein hacken. Einige Kapern für die Dekoration übrig behalten.
4. Eine Mayonnaise mit einem Eigelb, etwas Senf und einem guten Olivenöl aufschlagen. Mit Salz und etwas Essig abschmecken.
5. Alle Zutaten miteinander gut vermischen. Mit Salz, schwarzem Pfeffer (z.B. aromatischer Roter Kampot) und einigen Tropfen Zitronensaft abschmecken und zusammen mit einem guten Bauernbrot (evtl. leicht geröstet) servieren. Vorher leicht dekorieren (z.B. Estragon oder Petersilie, Kapern, Cocktail-Tomate; evtl. 2 Viertel gekochtes Ei).

Das Ursprungsrezept (siehe Link "Info zum Rezept") wurde im Prinzip genauso gemacht. Lediglich bei den Zutaten gab es leichte Veränderungen (wohl auch qualitativ):

- Dill statt Estragon
- klein gehackte, gekochte Eier
- weiße Mayonnaise aus dem Großmarkt statt einer hausgemachten Mayo mit Olivenöl
- Zwiebel statt Schalotte
- Gewürzgurken statt Kapern.



Notizen
