

Thonterriner

4-Personen

Zutaten:

400	-	gr. Thon (rose – gut abgetropft)
1	-	grosse Dose Sardellenfilets
200	-	gr. Butter (weich)
3-4	-	EL Marsala
etwas	-	Sardellenbutter
etwas	-	Sulze (z.B. von Knorr)

Zubereitung:

Den Thon in einen Mixbecher geben. Die Sardellenfilets mit Haushaltspapier trocken tupfen, grob zerkleinern, zum Thon geben und beides zusammen mit dem Mixer pürieren. Unter ständigem Rühren die Butter nach und nach dazugeben.

Den Marsala ebenfalls zugeben und solange Mixen bis die Masse hell wird. Mit Sardellenbutter eventuell etwas Nachwürzen.

Masse in Terrinenform einfüllen und mehrere Stunden gut durchkühlen.

Anschliessend mit angemachter Sulze übergossen und nochmals kühlstellen, bis die Sulze steif geworden ist.