



Dreierlei Emiettés vom Thunfisch

Als Apéro, Amuse bouche oder auch kleine Vorspeise ein appetitanregender Einstieg für jede Geschmacksrichtung. Passt auch hervorragend für ein kaltes Büffet.

ZUTATEN:

THUNFISCH-EMIETTÉ MIT FRISCHKÄSE:

- 1 Büchse Thunfisch (200 g in Olivenöl)
- 2 - 3 EL Philadelphia oder St. Moret
- 2 Knoblauchzehen-Confit
- 1 kleine Schalotte
- Zitronensaft
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

THUNFISCH-EMIETTÉ MIT KRÄUTER:

- 1 Büchse Thunfisch (200 g Natur)
- 2 EL Petersilie (sehr fein gehackt)
- 2 EL Kerbel (sehr fein gehackt)
- 2 EL Schnittlauch (in kleinen Röllchen)
- 1 EL Moutarde de Meaux
- 2 EL Crème fraîche
- Zitronensaft
- Meersalz
- Piment d'Espelette

THUNFISCH-EMIETTÉ MIT OLIVEN:

- 1 Büchse Thunfisch (200 g in Olivenöl)
- 16 - 20 schwarze Oliven
- 20 Gramm Kapern
- 2 - 4 Ofentomaten (alternativ getrocknete Tomaten in Öl)
- 1 EL feinste Mayonnaise
- Zitronensaft
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

DES WEITEREN:

Toastbrot oder Baguette, Butter

1 THUNFISCH-EMIETTE MIT FRISCHKÄSE: Den Thunfisch gut abtropfen lassen und mit einer Gabel zerpfücken. Die gerösteten Knoblauchzehen zerdrücken. Schalotten sehr fein hacken. Alles in eine Schüssel geben und gut unterheben. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.

2 THUNFISCH-EMIETTE MIT KRÄUTERN: Den Thunfisch gut abtropfen lassen und mit einer Gabel zerpfücken. Alle Zutaten miteinander gut vermischen. Mit Zitronensaft, Salz und Piment d'Espelette würzen.

3 THUNFISCH-EMIETTE MIT OLIVEN: Den Thunfisch gut abtropfen lassen und mit einer Gabel zerpfücken. Oliven und Kapern klein hacken. Tomaten fein würfeln. Wie vor alles miteinander gut vermischen und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.

ANRICHTEN UND SERVIEREN: Toast bzw. Baguette leicht rösten. Aus diesem mit einem Servierring kleine Taler (etwa 4 – 5 cm Durchmesser) ausstechen und dünn buttern. Mit Hilfe des Ringes auf die Taler das Emietté füllen und appetitlich garnieren. – Die Menge ergibt etwa je 4 Taler. (Insgesamt 12 bei vorliegender Rezeptur).

Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com