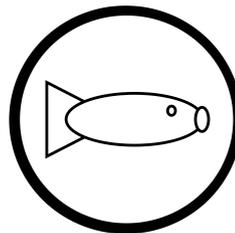


Thonmousse auf Sellerie



4-6 Portionen



Vorbereitung
20 Minuten



Eignet sich
Zum Apéro



Gluten
frei



Laktose
frei



Thermomix
geeignetes Rezept

1 Dose	Thunfisch, in Öl, abgetropft (Abtropfgewicht ca.150g)	Thunfischdose öffnen und das Öl über ein Sieb abgiessen. Den Thunfisch zusammen mit den Kapern, den Essiggurken und dem Zitronenöl mit einem Pürierstab fein pürieren. Alternativ können die Zutaten auch mit dem Thermomix® (TM) 10 Sekunden auf Stufe 6 zerkleinert werden.
2 EL	Kapern	
2	Essiggurken	
2EL	Zitronenöl	
1	Kokosjoghurt 150g	Kokosjoghurt, Senf und Paprika hinzufügen und nochmals pürieren oder mit dem TM 20 Sekunden auf Stufe 7 vermischen. Bei Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken und kalt stellen.
1EL	Senf Paprika Salz und Pfeffer	
1	kleine Sellerieknolle	Die Sellerieknolle waschen und mit einer Schneidemaschine in 2 mm dicke Scheiben schneiden oder mit einer Mandoline raspeln. Die Knolle muss nicht unbedingt geschält werden, jedoch empfehle ich, zu grobe Wurzeln zu entfernen. Die Selleriescheiben in der Bouillon al dente blanchieren, abgiessen und lauwarm auf Tellern anrichten.
½ L	Bouillon	
	Zitronenöl Blaubeeren Thymian Zweige Zitronen Scheiben	Mit Zitronenöl beträufeln und das kalte Thunfischmousse in mit dem Glaceportionierer portionieren und verteilen. Mit Blaubeeren, Thymian und Zitronenscheiben dekorieren.

