

Fisch Rezepte

Thunfischsoße

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Braten, Fondue, Sauce, Thunfisch

1 Dose Thunfisch in Öl
(Abtropfgewicht etwa 150 g)

10 g Kapern (aus dem Glas)

1 Eigelb
Salz
Pfeffer
Zucker

Mayonnaise

1 Teel. Senf
1 Essl. Zitronensaft
1/8 Liter Öl (etwa)
100 g geschlagene süße Sahne

Thunfisch abtropfen lassen und pürieren, Kapern hacken.

Aus den angegebenen Zutaten eine Mayonnaise bereiten.

Mayonnaise mit Sahne, Kapern und Thunfisch verrühren und kühl stellen.

Soße vor dem Servieren nochmals abschmecken.

Zu Fondue oder kalt aufgeschnittenem Braten reichen.