



Thonterrine mit Saisonsalat

(4 Personen)

400	g	Thon, gut abgetropft (Rosé)
1	grosses	Dösli Sardellen
200	g	Butter
3 – 4	EL	Marsala
		Sardellenbutter

- 1 Thon in einen Mixbecher geben.
- 2 Die Sardellen mit Haushaltpapier trocken tupfen, grob zerkleinern, zum Thon geben und beides mit dem Mixer pürieren.
- 3 Die Butter unter ständigem Schwingen nach und nach dazugeben.
- 4 Den Marsala ebenfalls zugeben und solange schwingen bis die Masse hell wird.
- 5 Ev. Sardellenbutter zum nachwürzen.
- 6 Die Masse in eine Terrineform einfüllen und gut durchkühlen. Anschliessend – je nach Geschmack – übersulzen.
- 7 Mit Saisonsalat ausgarnieren. Dazu Toast reichen.