

Tunfiskemousse med kaviar



2 dåser tun i naturel olie, à 185 g
2 glas rød kaviar, à 75 g
250 gram rejer
1 løg
Saft af 1 citron
2½ dl creme fraiche 38%
4 blade husblas
2 dl piskefløde
1 bdt frisk dild
2-3 små tomater
Salt og peber

Bland indholdet af tunfisken med et revet løg, citronsaft og creme fraiche. Blendes derefter til en flydende masse. Smagen kan eventuelt justeres med lidt ekstra citronsaft eller vineddike. Den groftplukkede dild kommes i tunmassen.

Udblød husblasen i koldt vand i 5–10 minutter. Smeltes derefter i en gryde med et par skefulde vand og vendes i tunmassen som nu skal hvile i 10 minutter. Fløden piskes og vendes forsigtigt i tunmassen og smag til med salt og peber.

Vend forsigtigt kaviaren i og fyld tunmassen i en velsmurt form. Stilles koldt og tildækket, helst til næste dag.

Vendes ud af formen og skæres i 1,5 cm stykker og pyntes med rejer og små tomater og kan serveres som portionsanretning med grøn sauce og lun flutes.

Tips: Tunmoussen er fryseegnet.

Tilbehør - Kold grøn sauce



Opskrift 1

2½ dl creme fraiche 38%
2½ dl yoghurt naturel
1½ spsk bornholmer sennep
Saft af 1 citron
¼ spsk revet løg
3 spsk hakket dild
3 spsk hakket persille
Salt og peber
Eventuelt lidt mælk

Opskrift 2

4 spsk creme fraiche 38%
2 tsk sennep, sød
2 spsk citronsaft
1 tsk revet løg
2 fed hvidløg
3 spsk hakket dild, tørret
3 spsk hakket persille, frisk
1 tsk sukker
Salt og peber

Creme fraiche og yoghurt røres med citronsaften. Bornholmer sennep og revet løg tilsættes. Smag sauceen til med salt og peber. Inden servering tilsættes dild og persille. Smag sauceen til igen; er den blevet for tyk, tilsættes lidt mælk. Stilles koldt og tildækket i et par timer, gerne længere.

Kilde: Hans-Henrik Topp

16.01.2012