Canapés mit Thon, Ei und Sulz

Die Canapés mit dem glänzenden Sulzüberzug findet man oft an Take-Aways und manchmal auch in Bäckereien. Sie selber zu machen ist gar nicht so kompliziert, es braucht einfach genügend Ruhezeit im Kühlschrank, damit das Sulz geliert und fest wird. Man kann dabei die Zutaten nach eigenem Gusto zusammenstellen und als Unterlage feine, knusprige Baguette verwenden, statt dem langweiligen Vierkantbrot, mit dem die Canapés meistens angeboten werden.

Zutaten (6-7 Stück)

```
Thon-Canapés:
80g    rosa Thon, abgetropft
15g    Zwiebel
2Tl    Balasamico bianco
       wenig Salz und Pfeffer
       Kapern zur Dekoration

Eier-Canapés:
2      hartgekochte Eier
1/2Tl  Kräutersalz
1Tl    Estragon, getrocknet
1      kleine Essiggurke

Für Beide:
2,5dl  Sülze (1 Beutel von Knorr)
       Baguette
```

Zubereitung

Thon gut abtropfen lassen und in eine Schale geben. Mit einer Gabel sehr fein zerdrücken. Zwiebel fein hacken und zugeben. Balsamico zugeben und mit Salz und

Pfeffer leicht würzen. Gut vermischen.

Hartgekochte Eier klein würfeln und in eine Schale geben. Mit Kräutersalz und Estragon würzen und locker vermischen.

Thon und Eier für 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.

2,5 dl Wasser erhitzen, Sulzpulver einrühren und kurz aufkochen. Pfännchen von der Herdplatte ziehen und auf Zimmertemperatur auskühlen lassen. Es sollte danach immer noch flüssig sein.

Baguette zu ca. 1cm dicken Scheiben schneiden. Die Bagette dabei schräg anschneiden, damit die Scheiben etwas grösser werden.

Je 3-4 Esslöffel Sulz zum Thon und zu den Eiern zugeben und vermischen. Ei- und Thonmasse dick auf die Baguette-Scheiben auftragen. Belegte Canapés üppig mit Sulz einstreichen und für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Während dieser Zeit beginnt der Rest der Sülze zu gelieren. Im Sommer, bei hoher Raumtemperatur muss man die Sülze ebenfalls kurz in den Kühlschrank stellen.

Canapés mit der angedicktens Sülze bestreichen und nochmals für 1 Stunde in Kühlschrank stellen.

Canapés kühl servieren. Eier-Canapés mit etwas süssem Paprika bestreuen.