

Millefeuille von grünem Apfel, Rote Bete, Räucherforelle

Für zwei Personen

Für die Forellencreme:

100 g Räucherforelle	1 Zitrone	1 kl. Stück Meerrettich
1 Schalotte	100 g Crème-fraîche	100 ml Sahne
1 Bund Schnittlauch	Butter	weißer Pfeffer
Salz		

Für die Crêpe:

3 Eier	50 g Butter	250 ml Milch
120 g Mehl	4 cl Cognac	Salz

Für das Millefeuille:

250 g Räucherforellen-Filets	1 große vorgegarte Rote-Bete	2 Staudensellerie mit Grün
3 Blätter grüner Salat	3 Blätter Lollo Rosso	1-2 Wurzeln frischer Meerrettich
2 Äpfel	1 Zitrone	125 g Quark
1 Beet Gartenkresse	1 EL Honig	1 EL Himbeeressig
2 EL Rapsöl	2 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Für den Crêpe Butter in einem Topf zerlassen und Eier aufschlagen. Beides mit Mehl, Milch, Cognac und einer Prise Salz vermengen und zu einem glatten Teig verrühren. Anschließend ein paar Minuten ruhen lassen.

Für das Millefeuille Äpfel schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Danach mit Zitronensaft beträufeln.

Honig, Essig und Öl miteinander verrühren. Rote Bete ebenfalls in dünne Scheiben schneiden und darin marinieren.

Salate und Selleriegrün waschen, putzen, kleinschneiden. Etwas Zitronensaft auspressen und mit Öl, Salz und Pfeffer vermengen. Salat darin marinieren.

Sellerie schälen und in schräge, sehr dünne Scheiben schneiden.

Meerrettich schälen und fein reiben, dann in den Quark rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nun zwei Apfelscheiben auf einen Teller legen und mit Quark bestreichen. Etwas Sellerie und ein paar Blätter Salat darauflegen. Nun ein Stück Rote Bete und ein Stück Forelle. Das Ganze noch einmal wiederholen, sodass ein Türmchen entsteht. Zum Schluss mit Gartenkresse und etwas geriebenem Meerrettich bestreuen.

Dann in eine beschichtete Pfanne ein wenig Teig gießen und hauchdünn verteilen. Nach einer Minute wenden und auf der anderen Seite ebenfalls eine Minute backen. Crêpe aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.

Für die Forellencreme Schalotte abziehen, fein würfeln und in Butter kurz anschwitzen. Räucherforelle in Stücke zupfen und mit Crème fraîche, Sahne und den Schalottenwürfeln im Mixer zerkleinern.

Schnittlauch in feine Ringe schneiden, Meerrettich und Zitronenschale fein reiben und zu der Crème geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nun die Crème auf dem Crêpe verteilen und diesen aufrollen. In Scheiben schneiden und zusammen mit dem Millefeuille auf Tellern anrichten.

Anuschka Weidig am 08. März 2016