

Mille-feuille von Apfel, Forelle und Rote Bete

Für zwei Personen

Für die Millefeuille:

200 g Räucherforellenfilets	100 g gegarte Rote-Bete-Knolle	1,5 TL Meerrettich
1 grüner Apfel	1 Zitrone	125 g Crème-fraîche
1 EL Honig	$\frac{1}{2}$ EL Himbeeressig	1 EL Rapsöl
1 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

Brunnenkresse	1 Limette	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Millefeuille:

Die Rote Bete falls nötig schälen, in Scheiben schneiden und diese nochmals vierteln. Honig, Essig und Rapsöl verrühren. Rote-BeteScheiben darin marinieren.

Crème fraîche mit Meerrettich glattrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Von den Räucherforellenfilets die Haut abziehen. Eventuelle Gräten mit einer Pinzette entfernen. Filets in Stücke zupfen.

Apfel waschen, trockentupfen und ungeschält von zwei Seiten bis auf das Kerngehäuse in dünne Scheiben schneiden (am besten mit einem Gemüsehobel oder auf einer Aufschnittmaschine). Zitrone halbieren, auspressen, 1 EL Saft auffangen und Apfelscheiben sofort mit Zitronensaft beträufeln.

Für die Garnitur:

Limette halbieren, auspressen und $\frac{1}{2}$ EL Saft auffangen. Kresseblättchen waschen, trockentupfen und mit Olivenöl, Limettensaft, Salz und Pfeffer anmachen.

In der Mitte der Teller jeweils 2-3 Apfelscheiben aufeinanderlegen. Darauf 1 EL Meerrettich-Creme streichen. Einige Forellenstücke und Rote-BeteScheiben darauf verteilen. Dies mit restlichen Apfelscheiben, Rote Bete, Meerrettich-Creme und Forelle wiederholen, sodass auf jedem Teller ein kleines Türmchen entsteht. Das Türmchen sollte mit Apfelscheiben abschließen. Das Gericht mit Kresse garniert servieren.

Johann Lafer am 29. Dezember 2020