

Rezept

Millefeuille von Apfel, Forelle und roter Bete

Ein Rezept von Millefeuille von Apfel, Forelle und roter Bete, am 19.04.2024

Zutaten

200 g gegarte, vakuumverpackte Rote-Bete-Knollen (Kühl- oder Gemüseregal)	2 EL Honig
2 EL Rapsöl	1 EL Himbeeressig
3 TL Meerrettich (aus dem Glas) Pfeffer	250 g Crème fraîche Salz
2 grüne Äpfel (z. B. Granny Smith) Brunnenkresse zum Garnieren (ersatzweise Feldsalat)	400 g Räucherforellenfilets mit Haut 2 EL frisch gepresster Zitronensaft 1-2 EL Olivenöl ca. 1 EL frisch gepresster Limettensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 515 kcal

Zubereitung

1. Rote Bete falls nötig schälen, in Scheiben schneiden und diese nochmals vierteln. Honig, Essig und Rapsöl verrühren. Rote-Bete-Scheiben darin marinieren.
2. Crème fraîche mit Meerrettich glatt rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Von den Räucherforellen die Haut abziehen. Eventuelle Gräten mit einer Pinzette entfernen. Filets in Stücke zupfen.
4. Äpfel waschen, trocken reiben und ungeschält von zwei Seiten bis auf das Kerngehäuse in dünne Scheiben schneiden, am besten mit einem Gemüsehobel oder auf einer Aufschnittmaschine. Apfelscheiben sofort mit Zitronensaft beträufeln.
5. In die Mitte der Teller jeweils 2-3 Apfelscheiben aufeinanderlegen. Darauf 1 EL Meerrettich-Creme streichen. Einige Forellenstücke und Rote-Bete-Scheiben darauf verteilen. Dies mit restlichen Apfelscheiben, Meerrettich-Creme, Forelle und Roter Bete wiederholen, sodass auf jedem Teller ein kleines Türmchen entsteht. Das Türmchen sollte mit Apfelscheiben abschließen.
6. Kresseblättchen waschen, trocken tupfen und mit Olivenöl, Limettensaft, Salz und Pfeffer anmachen. Die Millefeuille-Türmchen damit garniert servieren.