

Mille - feuille - Türmchen von Räucherforelle

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Sieht toll aus, erfordert ein wenig Geschick, nichts für „Grobmotoriker“

Zutaten

- Für das Mille-feuille:
- 250 g Räucherforellenfilets in Scheiben geschnitten
- 1 große, gekochte Rote Bete - Knolle in dünnen Scheiben
- 2 geschmackvolle Äpfel in dünnen Scheiben
- Saft von ½ Zitrone
- 125 g Bio - Quark
- 2-3 Tl frisch geriebener Meerrettich
- Einige frische Meerrettich - Späne
- 2 Staudenselleriestangen, geputzt, gefädelt, in dünnen Scheiben
- Eine Hand voll knackig, aufgefrischter Frisèe Salat
- Etwas frische Kresse
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Für den Dressing:
- 1 El Honig
- 3 El Rapsöl
- Saft und etwas Abrieb 1 Limone
- 1 El weißer Balsamico
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Zunächst den Honig mit dem Limonensaft und Abrieb, Balsamico und Salz und Pfeffer verrühren und

mit dem Öl zu einer leicht gebundenen, pikanten Emulsion, pikanten "aufziehen".

Schritt3

Den Bio - Quark mit frisch geriebenen Meerrettich, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker aufrühren.

Schritt4

Die dünnen Scheiben von Staudensellerie etwas mit dem Dressing marinieren.

Schritt5

Die rote Bete und Äpfel in möglichst dünne Scheiben schneiden; (Aufschnittmaschine oder mit einem Gemüsehobel) die Äpfel sofort mit etwas Zitronensaft einstreichen.

Schritt6

Der Aufbau des Mille-feuille - Türmchens:

Schritt7

Einen gekühlten Vorspeiseteller mittels eines Küchenpinsels mit dem Dressing dünn einstreichen.

Schritt8

Darauf 2 - 3 Apfelscheiben auslegen, wieder mit dem Dressing bestreichen.

Schritt9

Darüber einen Löffel Meerrettich - Quark streichen und 2 Scheiben rote Bete legen, wieder mit dem Dressing bestreichen.

Schritt10

Dann folgt 1 El angemachter Staudensellerie und die zugeschnittenen Rauchforellen.

Schritt11

Den Vorgang wiederholen, bis ein appetitlich buntes Türmchen entstanden ist.

Schritt12

(Erfordert zugegebener Maßen ein wenig Geschick, nichts für "Grobmotoriker")

Schritt13

Abschließend mit etwas frischer Kresse, einigen Frisèe Blättchen und Meerrettichspänen bestreuen.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** äpfel, rote Bete, sieht toll aus, Staudensellerie

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mille-feuille-tuermchen-von-raeucherforelle/>