

## „Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Gastköchin: Karin Kaufmann

### Millefeuille

#### Zutaten

(6 Personen)

Für das Millefeuille

- 400 g Rote Rüben
- 5 EL Apfelbalsamessig
- eine Prise Chilisalz
- 2 säuerliche kleine Äpfel
- 1 EL Zitronensaft
- eine Handvoll Kräuter der Saison (je nach Geschmack Schafgabe, Koriander, Rucola)
- 260 g geräucherte Lachsforelle

Für die Sauerrahm-Wasabicreme

- 125 g Sauerrahm
- 1 EL Wasabipaste
- Abrieb von einer ½ Zitrone
- Fleur de Sel

## **Zubereitung**

Für das Millefeuille zuerst die Roten Rüben schälen und dünne Scheiben direkt in eine Pfanne hobeln. Einen Schuss Apfelbalsamessig und etwas Chilisalز dazugeben und zugedeckt in der Pfanne garen.

Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in dünne Scheiben hobeln. In einer Schüssel mit etwas Zitronensaft marinieren, damit sie nicht braun werden.

Für die Sauerrahm-Wasabicinge in einer Schüssel zuerst die Wasabicinge mit einem Esslöffel Sauerrahm verrühren. Wenn sich die Cinge schön verbunden hat den restlichen Sauerrahm einrühren und mit etwas Zitronenabrieb und Salz würzen.

Nach kurzer Garzeit die bissfesten Rote Rüben-Scheiben aus der Pfanne nehmen. Je nach Belieben können die Rote Rüben-Scheiben auch noch etwas weicher gekocht werden.

Die Zutaten auf einem flachen Teller wie folgt anrichten: zuerst zwei Apfelscheiben in der Mitte des Tellers positionieren und ein paar frische Kräuter darauf schichten. Hier eignen sich asiatische Kräuter wie etwa frischer Koriander sehr gut. Anschließend zwei Scheiben Rote Rüben darauflegen und mit etwas Sauerrahm-Wasabicinge einstreichen. Zwei dünne Scheiben Lachsforelle darauf schichten und im Anschluss in der gleichen Reihenfolge wieder von vorne beginnen. Mit etwas Sauerrahm-Wasabicinge abschließen und das Türrchen mit ein paar Tropfen Olivenöl beträufeln. Den Gästen ein farbenprächtiges Millefeuille servieren.