

Millefeuille au saumon fumé

Vorspeise kalt

dg: sg

*Wasabi wird in Japan sehr fein auf Haifischhaut gerieben, dann 20 Sekunden gewartet, erst jetzt entwickelt der Wasabi sein vielschichtiges Aroma. Der Anbau ist anspruchsvoll und aufwendig, entsprechend sind die Preise der wertvollen Wurzeln aus besten japanischen Lagen.

4 Personen

200 g Blätterteig, Honold

1 dl Rahm

100 g Rauchlachsfilet, kleinstgewürfelt

2.5 g *Wasabi, aus Wakayama oder Nagano-Japan, feingerieben

Salz & weisser Pfeffer

Ein Hauch Cayenne

Ein paar Tropfen Zitronensaft

1 EL Dill, gehackt und 4 Zweige für die Garnitur

Ofen auf 220 Grad vorheizen.

Blätterteig ausrollen und zu vier Rechtecken von 10 x 6 cm zuschneiden - nicht lochen, gleich wieder kaltstellen.

Die Rechtecke etwa 23 Minuten backen.

Mit einem Brotmesser die Deckel vorsichtig, mittig-horizontal von den Böden schneiden, auskühlen lassen.

Kalten Rahm steif schlagen. Meerrettich und Dill unter den Rahm heben, würzen und wieder kaltstellen.

Die Masse auf die Blätterteigböden verteilen. Lachswürfel untermischen und die Deckel aufsetzen.

Auf die Teller heben, mit einem Dillzweig garnieren.