

## Karamellisiertes »Millefeuille« von der Entenleber mit geräuchertem Lachs und grünem Apfel

100 g Schalotten, 20 g Butter  
 3 grüne Äpfel (z. B. Granny Smith)  
**500 g Entenleberterrinerne**  
 300 g geräuchertes Lachsfilet, am Stück

400 g Frühlingszwiebeln, ohne Grün  
 Salz  
 200 g kalte Butter, gewürfelt  
 100 g brauner Zucker

★ Die Schalotten längs in feine Streifen schneiden. Butter in einem Topf erhitzen, die Schalotten ganz langsam weich dünsten, ohne zu bräunen. Auskühlen lassen.

★ Eine quadratische Form von 15×15 cm mit Backpapier auslegen. Die Äpfel ungeschält auf der Aufschnittmaschine in hauchdünne Scheiben schneiden, dabei die Scheiben mit Kernhaus aussortieren und für die Ecken zuschneiden. Den Boden der Form schuppenartig mit Apfelscheiben belegen. Die gedünsteten Schalotten gleichmäßig darüberverteilen. Die Entenleberterrinerne in 1–1,5 cm dicke Scheiben schneiden und in einer durchgehenden Lage auf die Schalotten geben. Den geräucherten Lachs in dünne Scheiben schneiden und die Leber damit bedecken. Noch einmal eine Lage Entenleber daraufschichten und das Ganze mit den restlichen Apfelscheiben schuppenartig abschließen, die Äpfel dabei leicht andrücken. Das »Millefeuille« im Kühlschrank mindestens 2 Stunden durchkühlen lassen.

★ Das Weiße der Frühlingszwiebeln putzen und in heißem Wasser weich garen. Die Zwiebeln herausnehmen und noch heiß im Mixer fein pürieren, dabei zwei bis drei Esslöffel vom Kochsud hinzufügen. Leicht salzen. Nach und nach die Butterstücke zugeben und weitermixen, bis eine schaumige Sauce entsteht.

★ Das »Millefeuille« (bedeutet ursprünglich Blätterteig) aus dem Kühlschrank nehmen, aus der Form heben und in acht gleich große Stücke schneiden. Die Stücke nacheinander mit Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren.

★ Zum Servieren je zwei »Millefeuille«-Stücke auf dem Teller anrichten, die schaumige Frühlingszwiebelsauce mit einem Löffel dekorativ danebengeben.

