



Millefeuille aus Rindscarpaccio, grünem Apfel und Rucola

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 4 kleine grüne Äpfel
- 4 Packungen Rindscarpaccio
- n.b. Bund Rucola
- 8 Radieschen
- n.b. Zitronen
- n.b. Natives Olivenöl Extra
- n.b. Pfeffer

Zubereitung

1. Die Rucola waschen, in eine Schüssel geben, mit kaltem Wasser bedecken und mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen, damit sie sich kräuselt.
2. Die Radieschen in feine Scheiben schneiden und wie mit der Rucola verfahren.
3. Die Zitronen auspressen.
4. Die Äpfel waschen, das Kerngehäuse entfernen und in dünne Scheiben schneiden (am besten mit einer Schneidemaschine).
5. Die Scheiben nach und nach in den Zitronensaft tauchen, um zu verhindern, dass sie oxidieren, dabei darauf achten, dass sie ihre ursprüngliche Form nicht verlieren.
6. Den unteren und oberen Teil der Äpfel entfernen, die anderweitig verwendet werden können, und nur die mittleren Scheiben verwenden.
7. Auf kleinen Tellern abwechselnd Apfelscheiben und Scheiben Rindscarpaccio mit seinem gehobelten Grana Padano sowie einige Rucolablätter auftürmen.
8. Jeden Turm mit einer Rindscarpaccio-Scheibe abschliessen.
9. Den Teller mit weiteren Rucolablättern und den Radieschenscheiben verzieren.

10. Mit nativem Olivenöl Extra und etwas Pfeffer abschmecken. Sofort servieren.