

Waffel-Häppchen

mit Räucherlachs



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

2 Eier
 280 g Mehl
 150 g Räucherlachs
 120 g geschmolzene Butter
 250 ml Milch
 100 ml Sahne
 1 TL Backpulver
 ½ TL Salz, ½ TL Zucker
 ½ Bund Schnittlauch
 Öl zum Ausbacken
 -
 100 g Kräuterfrischkäse
 100 g Creme fraîche
 ½ Zitrone
 1 TL Meerrettich (aus dem Glas)
 -
 Kaviar, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Für den Waffelteig zunächst die Eier mit Salz und Zucker schaumig schlagen – dann Mehl, Backpulver, Milch, Sahne und geschmolzene Butter ohne Klümpchen untermischen.
2. Den Teig einige Minuten quellen lassen und in der Zwischenzeit Schnittlauch und Räucherlachs fein hacken – danach unter den Waffelteig mischen.
3. Außerdem das Waffeleisen vorheizen und einfetten – danach mit einem Teelöffel kleine Teigkleckse mit reichlich Abstand zueinander daraufgeben und das Waffeleisen schließen.
4. Sobald die Waffelhäppchen goldbraun sind, können sie herausgenommen und der übrige Teig nach dem gleichen Prinzip gebacken werden.
5. Währenddessen aus Meerrettich, Kräuterfrischkäse, Creme fraîche und Zitronensaft einen schnellen Dip anrühren – alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Zum Schluss die abgekühlten Waffelhäppchen mit Dip und Kaviar anrichten und servieren.