

BÄRLAUCH-WAFFELN MIT LACHS

Zutaten - Eimasse

- 4 EL [Bärlauch](#), grob geschnitten
- 2 EL [Petersilie](#), grob geschnitten
- 4 Eier

Zutaten - Teig

- 400 g Weissmehl
- 2 TL Backpulver
- 1 TL [Salz](#)
- 3 dl Milch
- 100 g Butter, flüssig, abgekühlt

Zutaten - Anrichten

- 150 g Raumlachs, in Tranchen
- 100 g Crème fraîche
- ¼ TL [Salz](#)
- wenig [Szechuan Pfeffer rot](#)
- 10 g Micro Greens
- 1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale

Zubereitung

Eimasse

Bärlauch und Petersilie mit den Eiern pürieren. Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte vorwärmen.

Teig

Mehl, Backpulver und Salz in eine Schüssel geben, mischen, in der Mitte eine Mulde eindrücken. Milch und Butter mit der Eimasse in die Mulde giessen, mit den Schwingbesen des Mixers zu einem glatten Teig verrühren.

Waffeln

Waffeleisen erhitzen. Je ca. 3 gehäufte EL Teig auf das Waffeleisen geben. Waffeln ca. 5 Min. backen, herausnehmen, warm stellen. Mit dem restlichen Teig gleich verfahren.

Anrichten

Waffeln auf Tellern anrichten, Lachs darauf verteilen. Crème fraîche würzen, auf dem Lachs verteilen, Micro Greens und Zitronenschale darüberstreuen.

