

Pikante Waffel-Herzen mit Rauchlachs



ZUBEREITUNG

Für den Waffelteig in einer Schüssel die Buttermilch mit der Butter und dem Ei mischen. Das Mehl mit dem Salz, dem Backpulver und dem Dill vermengen. Anschliessend die trockene Mischung in die Schüssel geben, den Orangen- und Zitronenabrieb dazugeben und alles mit dem Schwingbesen verrühren, bis eine glatte Masse entsteht.

Im vorgeheizten Waffeleisen ausbacken, bis die Waffeln goldbraun und fluffig sind. Alternativ kann der Teig mit wenig Fett in einer Bratpfanne von beiden Seiten wie ein dicker Pfannkuchen gebraten werden.

Wenn die Waffeln bzw. Pfannkuchen fertig sind, sie mit einem Herzausstecher ausstechen. Sauerrahm darübergeben, den Lachs darauf anrichten und nach Belieben mit frischem Meerrettich, Dill und Zitrone garnieren.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

WAFFELTEIG

- 0,75 dl Buttermilch
- 60 g Butter, flüssig
- 1 Ei
- 100 g Mehl
- ¼ TL Salz
- 1 TL Backpulver
- 2 Zweige Dill, gehackt
- ½ Orange, Abrieb
- ½ Zitrone, Abrieb

TOPPING

- 50 g Sauerrahm
- 160 g Rauchlachs aus der ★★★delicatessa
- Meerrettich, Dill und Zitrone nach Belieben