

Wasabi-Apfel-Waffel, Crème-fraîche-Garnele, Fenchelsalat

Für zwei Personen

Für die Wasabi-Apfel-Waffel:

1 Apfel	1 Ei, Kl. M	32 g weiche Butter
62 g Buttermilch	43-60 g Wasabi-Paste	62 g Mehl
1 TL Backpulver	1 TL Ahornsirup	2 TL Zucker
1 Prise Salz	Puderzucker	Butter, Öl

Für die Crème-fraîche-Garnele:

2 Riesengarnelen	1 Frühlingszwiebel	1 Limette
$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	2 TL Crème-fraîche	$\frac{1}{2}$ Jalapeño
1 Msp. Piment d'Espelette	Salz	Pfeffer

Für den Fenchelsalat:

$\frac{1}{4}$ Fenchel mit Fenchelgrün	1 Zitrone	2 EL roter Traubensaft
$\frac{1}{2}$ EL Sushi-Ingwer im Saft	1 TL Sojasauce	1 TL Ahornsirup
2-3 EL Olivenöl	1-2 Prisen Rauchsatz	

Für die Wasabi-Apfel-Waffel:

Das Ei mit weicher Butter, Zucker und Ahornsirup schaumig schlagen.

Mehl mit Backpulver mischen und Esslöffelweise unterrühren. Wird der Teig zu fest mit Buttermilch verflüssigen, sodass am Ende ein glatter Teig entstanden ist. Wasabi unterrühren. Apfel waschen, schälen, entkernen und in feine Scheibchen schneiden. Apfelscheiben zum Waffelteig geben und die Waffeln im Waffeleisen ggf. mit etwas Butter ausbacken. Bei Waffeleisen, die dünne Waffeln backen, empfiehlt es sich, die Waffel anschließend auf einer Seite noch mal kurz in Butter anzubraten, damit diese schön knusprig wird. Beim Anrichten die Waffel mit etwas Puderzucker bestäuben.

Für die Crème-fraîche-Garnele:

Riesengarnele in der Mitte zerteilen. Jalapeño waschen, längs halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. In feine Scheiben schneiden. Frühlingszwiebel putzen und in feine Ringe schneiden.

Knoblauch abziehen und auch in feine Scheiben schneiden.

Schnittflächen der Garnelen mit Zwiebeln, Knoblauch und Jalapeño belegen und dann in einer sehr heißen Pfanne anbraten und salzen.

Nach ca. 30 Sekunden drehen und Knoblauch, Jalapeño und Frühlingszwiebeln von Garnele runterkratzen und kurz in der Pfanne mitbraten. Nach ca. 10 Sekunden Crème fraîche in die Pfanne geben.

Limette waschen, halbieren und den Saft auspressen. Garnelen mit einem Spritzer Limettensaft würzen und mit Crème fraîche glasieren.

Für den Fenchelsalat:

Hälfte der Zitrone auspressen und Traubensaft mit 2 TL Zitronensaft, Ahornsirup, Rauchsatz, Salz, Pfeffer, Sojasauce und etwas vom Ingwersaft vermengen. Mit Olivenöl zu einem Dressing emulgieren.

Fenchel waschen, Grün abschneiden und zur Dekoration beiseitelegen.

Fein hobeln mit Salz bestreuen und durchkneten, danach mit Dressing marinieren. Etwas Sushi-Ingwer in feine Streifen schneiden, ebenfalls ins Dressing geben, vermengen und ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren Fenchelsalat abtropfen lassen.

Michael Jandt am 14. November 2022