

# Kartoffel-Waffeln mit Meerrettich-Dip, Räucher-Lachs

**Für zwei Personen**

**Für die Kartoffelwaffeln:**

200 g mehligk. Kartoffeln	2 Eier	100 ml Milch
4 EL Mehl	2 EL Backpulver	Muskatnuss, Salz

**Für den Dip:**

2 Stangen Frühlingslauch	1-2 TL frischer Meerrettich	1 Zitrone
100 g Crème-fraîche	2 Zweige Dill	1 Prise Zucker
Salz	Pfeffer	

**Für den Räucherlachs:**

100 g Räucherlachs	50 g Lachskaviar	2 Zweige Dill
--------------------	------------------	---------------

**Für die Kartoffelwaffeln:**

Die Kartoffeln in Salzwasser kochen, abgießen und anschließend pellen.

Kartoffeln, Milch, Mehl, Eiern und Backpulver pürrieren und einen zähen Waffelteig herstellen. Mit Muskat und einer Prise Salz würzen. Sollte der Teig zu dick sein, noch etwas Milch angießen und unterrühren. Teig etwas ruhen lassen.

In einem gefetteten Waffeleisen goldgelb ausbacken.

**Für den Dip:**

Zitrone unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Dill abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Frühlingslauch putzen und hauchdünn schneiden. Meerrettich schälen und reiben. Crème fraîche mit Frühlingslauch, Meerrettich, Dill, Zitronenabrieb und saft, Zucker, Salz und Pfeffer zu einem Dip verarbeiten.

**Für den Räucherlachs:**

Dill abbrausen und trockenwedeln. Lachs, Kaviar und Dill als Garnitur verwenden.

Dip auf die warmen Waffeln geben und mit Räucherlachs belegen. Mit Lachskaviar und Dill garnieren und servieren.

Mario Kotaska am 28. Januar 2022