



Spinatwaffeln mit Räucherlachs

4 Portionen

5 Eier

1 große Hand voll frischen Spinat

Mehl

4 Esslöffel Sonnenblumenöl

ca. 125 ml Milch

200 g Frischkäse

100 g Sahne-Quark

100 ml Sahne

1 Bund Schnittlauch

2 Schalotten

1 Romana-Salat

4 Scheiben Räucherlachs

1 geräucherter Saibling

Salz

Pfeffer

- 2 Eier hart kochen, pellen und in Scheiben schneiden
- Schnittlauch in Röllchen schneiden
- Schalotten pellen und fein würfeln
- Forellenfilets vierteln
- Romanasalat in einzelne Blätter teilen, waschen und trocknen

Frischkäse, Quark und Sahne glatt verrühren. Schnittlauch und Schalotten unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Spinat, Öl und etwas Milch in eine Rührschüssel geben und mit dem Schneidstab pürieren. Die restlichen Eier gut verquirlen und mit der restlichen Milch zugeben. Salzen und pfeffern. Solange Mehl einrühren, bis ein dickflüssiger Teig entstanden ist. Den Teig 15 Min. ruhen lassen. Sollte er in dieser Zeit zu dick werden, mit etwas Milch verdünnen. 4 Waffeln backen und etwas abkühlen lassen. Die Creme auf die Waffeln streichen, 1 oder 2 Salatblätter darauf legen, darauf den Lachs und die Forellenfilets. Mit Eischeiben garnieren.

Getränk: trockener Weißburgunder