



Waffeln mit Fenchel und Lachs

Man nehme für 6 Portionen:

2 Schalotten	halbieren, pellen und längs in Scheiben schneiden
1 Fenchelknolle	vierteln, den Strunk entfernen, in Streifen schneiden
1 Salatgurke	halbieren, entkernen, quer in Scheiben schneiden
1 Bund Petersilie	Blätter von den Stielen zupfen und hacken
Salz	
frischen Pfeffer aus der Mühle	
4 EL Olivenöl	
2-3 EL Weißweinessig	mit Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren (Vinaigrette)
120 g gemahlene Mandeln	
1 TL Backpulver	
30 g Butter	schmelzen und mit Mandeln und Backpulver vermengen
150 g Speisequark 20%	
1 Bund Dill	Spitzen von den Stielen zupfen und hacken
1 Bund Schnittlauch	fein schneiden
4 Eier	mit Mandelmischung, Quark, Dill und Schnittlauch verrühren (Teig)
1 Bund Rucola	putzen
200 g Räucherlachs	
außerdem:	evtl. Zitronenscheiben, essbare Blüten oder Kresse zum Garnieren

- Schalotten, Fenchel, Gurke und Petersilie mit der Vinaigrette vermengen.
- Ein belgisches Waffeleisen fetten und aus dem Teig 6 Waffeln backen. Etwas abkühlen lassen und mit etwas Rucola belegen. Salat und Lachs darauf geben und nach Geschmack garnieren.

Dazu gibt es trockenen Weißwein.