

Kräuter-Waffel mit Lachs und Petersilien Minz-Soße

Für zwei Personen

Für die Waffel:

40 g glatte Petersilie	30 g Schnittlauch	150 g Mehl, Type 405
150 ml Milch	2 Eier, Gr. L	100 g Butter
1 $\frac{1}{2}$ TL Backpulver	Muskatnuss	

Für den Lachs:

2 Lachsfilets	300 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer
---------------	-----------------	---------------

Für die Petersilien-Minz-Sauce:

60 g glatte Petersilie	8 Minzblätter	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
2 cm Ingwer	5 EL Gemüsefond	3 EL mildes Olivenöl
Chilipulver		

Für die Zitronen-Crème-fraîche:

1 Zitrone, Abrieb	Saft	200 g Crème-fraîche
-------------------	------	---------------------

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Granatapfel

Für die Waffel:

Den Backofen auf 80 Grad Heißluft vorheizen.

Butter schmelzen. Kräuter abbrausen, trockenwedeln und hacken. Mehl und Backpulver vermischen. Eier, Milch und Butter zum Mehl geben und vermischen. Muskatnussabrieb dazugeben. Kräuter zugeben. Waffel im Waffeleisen goldbraun backen.

Für den Lachs:

Olivenöl im Backofen auf 80 Grad bringen. Lachs mit Salz und Pfeffer würzen. Lachs für 10 Minuten im Öl garen.

Für die Petersilien-Minz-Sauce:

Kräuter, Öl und Fond in ein hohes Gefäß geben und pürieren. Knoblauch und Ingwer hineinreiben. Mit etwas Chili würzen.

Für die Zitronen-Crème-fraîche:

Crème fraîche glattrühren und mit Zitronenabrieb und -saft abschmecken.

Für die Garnitur:

Granatapfelkerne herausklopfen und als Garnitur verwenden.

Kamil Lewandowski am 12. Mai 2022