

# Hummer-Waffel mit Koriander-Churros, Koriander-Mayonnaise

**Für zwei Personen**

**Für die Waffeln:**

50 g frischer Spinat	2 Eier	100 g Mehl
175 ml Milch	$\frac{1}{4}$ TL Backpulver	$\frac{1}{2}$ EL Butter
$\frac{1}{4}$ TL Salz		

**Für den Hummer:**

1 vorgegarter Hummerschwanz	30 g Butter	Salz
-----------------------------	-------------	------

**Für die Mayonnaise:**

$\frac{1}{2}$ Limette	1 halbe rote Chilischote	1 Ei
1 EL Senf	100 ml Olivenöl	100 ml Rapsöl
$\frac{1}{4}$ Bund Koriander	$\frac{1}{2}$ TL Salz	Cayennepfeffer
Pfeffer		

**Für die Füllung:**

1 kleiner Römersalat	$\frac{1}{2}$ Avocado	$\frac{1}{2}$ Mango
$\frac{1}{2}$ rote Chilischote	1 Limette	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

**Für die Churros:**

1 Knoblauchzehe	50 g Kichererbsenmehl	50 g Reismehl
1 TL Ingwer	$\frac{1}{2}$ Limette (2 TL Saft)	$\frac{1}{4}$ TL Backpulver
$\frac{1}{2}$ TL Kurkuma	1 TL gemahlener Koriander	Sonnenblumenöl
$\frac{3}{4}$ TL Salz		

**Für die Waffeln:**

Den Ofen auf 80 Grad Heißluft vorheizen.

Eier, Mehl, Milch, Backpulver und Salz in ein Küchengerät geben und zu einem dickflüssigen Teig verarbeiten. Spinat putzen, zugeben und gleichmäßig untermixen.

Waffeleisen vorheizen. Mit Butter einfetten und Teig portionsweise im heißen Waffeleisen ausbacken.

**Für den Hummer:**

Butter in einem kleinen Topf anbräunen. Auf einen flachen Teller geben, Hummer darin wenden und den Teller mit Frischhaltefolie überziehen. Im vorgeheizten Backofen 12 Minuten garziehen lassen.

Noch mal in der Butter wenden und mit Meersalz bestreuen.

**Für die Mayonnaise:**

Ei mit Senf, Öl, Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer in einen schmalen, hohen Rührbecher geben. Mit dem Pürierstab langsam von unten nach oben eine sämige Mayonnaise hochziehen.

Koriander abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Chilischote ebenfalls kleinschneiden. Limette auspressen. Koriander, Chilischote und Limettensaft untermischen und ggf. noch mal mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

**Für die Füllung:**

Avocado und Mango schälen und in schmale Streifen schneiden. Limette halbieren und auspressen. Chilischote kleinschneiden. Limettensaft mit Öl und Chili vermischen und Avocado und Mango damit marinieren.

Römersalat waschen, trockenschleudern und Blätter in feine Streifen schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Churros:**

Beide Mehlsorten mit dem Backpulver und Kurkuma, Koriander und Salz mischen. Knoblauch abziehen und feinhacken. Ingwer schälen. Ingwer und Knoblauch mit Limettensaft fein mörsern und zur Mehlmischung geben. 125 ml Wasser zufügen und glatt rühren. Den Teig kurz ruhen lassen und in eine Spritzflasche füllen. Öl in einem hohen Topf erhitzen, den Teig in einer Schlangenlinie in das heiße Öl spritzen und goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Salat, Mango, Avocado und Hummer mittig auf den oberen Rand der Waffel legen, Mayonnaise darüber verteilen und die Waffel unten einschlagen. In eine spitze Papiertüte geben und in einem Waffelhalter servieren. Churros mit einer kleinen Portion Mayonnaise auf einem kleinen Teller dazu reichen.

Lisa Lührs am 09. September 2019