

Kräuter - Kartoffelwaffeln mit Lachsrosen, Feldsalat, Orangenmeerrettich

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Eine nette, dekorative Vorspeise, „stimmig - lecker“ einfach und schnell

Zutaten

- Für die Kartoffel Waffeln:
- 200 g vorwiegend fest kochende Kartoffeln
- 2 Eigelbe
- 2 Eischnee, steif geschlagen
- 50 g Mehl, gesiebt
- 50 ml Sahne
- ½ Bund Schnittlauch, gehackt
- ½ Bund Petersilie, gehackt
- Salz, Pfeffer, Rosenpaprika, etwas geriebene Muskatnuss
- Für den Feldsalat:
- 100 g Feldsalat - Nüsschensalat
- 4 El Senf - Dill Dressing zum marinieren
- 10 Scheiben Rauchlachs, zur Rose gedreht
- Für den Orangenmeerrettich:
- 40 g frisch geriebenen Meerrettich
- (Geht auch mit Sahnemeerrettich aus dem Glas)
- Saft einer ½ Orange, etwas Abrieb
- Salz, Pfeffer, eine Prise Zucker
- 3 El geschlagene Sahne

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Den Feldsalat putzen und in kaltem Wasser 20 min. „auffrischen“, anschließend trocken schleudern oder auf einem Küchentuch ablaufen lassen.

Schritt3

Die Kräuter - Kartoffelwaffeln:

Schritt4

Die Kartoffeln in der Schale mit etwas Kümmel weich kochen, pellen, durch die Kartoffelpresse drücken.

Schritt5

Salzen, etwas geriebene Muskatnuss und Rosenpaprika dazu geben, abschmecken.

Schritt6

Die Eigelbe mit den Kräutern dazu geben, gut verrühren, ebenso das Mehl. Den steif geschlagenen Eischnee unterheben.

Schritt7

Jeweils 1 El Teig in die Mitte des heißen Waffeleisens geben und nacheinander knusprig gebräunte Waffeln heraus backen; vorerst im Backofen bei 80 - 100 ° C warm halten.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

In die Mitte eines großen Vorspeisentellers zunächst ein mit Senfdressing angemachtes Salatbouquet setzen und mit 2 Scheiben, zur Rose gedrehten Lachs Scheiben garnieren. Etwas Orangen - Meerrettich darüber geben.

Schritt10

Die Kartoffelwaffeln in Herzchen teilen und rund herum verteilen.

Schritt11

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** feldsalat, lachsrosen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kraeuter-kartoffelwaffeln-mit-lachsrosen-feldsalat-orangenmeerrettich/>