



Buttermilch-Kartoffelwaffeln mit Rhabarberragout und Schafskäsecreme von Mario Kotaska

Zutaten (für acht Portionen)

Teig

300 g Kartoffeln
200 ml Buttermilch
125 g Butter
Zitrone, Abrieb
3 Eier
200 g Weizenmehl Type 405
1 EL Backpulver
3 EL Röstzwiebeln
Salz

Rhabarber-Ragout

500 g Rhabarber
1 EL Obstessig (etwa Himbeeressig)
2 EL Zucker
2 TL grüner Pfeffer
Ingwer
1 EL Speisestärke
Salz

Schafskäse-Creme

Frischer Waldmeister
1 Zitrone
3 EL Kürbiskern-Öl
200 g Schafskäse
Zwiebelpulver
Salz, Pfeffer

Zubereitung (20 Minuten, ohne Garzeiten)

Zuerst den Waffelteig zubereiten: Zwei Drittel der Kartoffeln weich kochen und mit der Buttermilch stampfen. Butter mit Zitronenabrieb und Salz schaumig aufschlagen und nach drei Eier unterrühren, das nennt man „Abtrieb“. Hier nun die Kartoffelmischung, Mehl und Backpulver einschlagen, zum Schluss fein geriebene rohe Kartoffel und Röstzwiebeln einarbeiten. Den Teig nach Möglichkeit quellen und durchziehen lassen. Kurz vorm Servieren im Waffeleisen ausbacken.

Rhabarber schälen und in grobe Stücke schneiden. Schalen in etwas Essig-Wasser auskochen, um die Farbe zu gewinnen. Rhabarber in wenig Zucker karamellisieren, grünen Pfeffer und Ingwer zugeben und mit dem abgeseihten Essig-Sud ablöschen. Eventuell auch etwas von der Lake des grünen Pfeffers zugeben. Mit angerührter Speisestärke abbinden. Kann warm oder kalt serviert werden.



Waldmeister mit etwas Zitronensaft und Kürbiskern-Öl pürieren. Schafskäse mit Salz, Zwiebelpulver und Pfeffer würzen, dann geduldig aufschlagen. Hinweis: Zunächst kann man den Eindruck gewinnen, dass das nicht gelingt, denn der Käse wird erstmal bröckelig, später dann aber geschmeidig. Nun das Waldmeister-Öl unterziehen und abschmecken.

Waffeln noch warm mit Rhabarber und Creme servieren. Übriggebliebene Waffeln schmecken aber auch kalt vorzüglich.

Brüsseler Waffeln mit weißer Schokoladenganache und Erdbeeren

Zutaten (für acht Portionen)

Teig

200 ml Milch
100 g Butter
400 g Mehl
1 Packung Trockenhefe (oder 1 Würfel Frischhefe)
120 g Zucker
4 Eier
1 Vanilleschote
1 Zitrone
Salz

Weißer Schokoladen-Ganache

300 g weiße Schokolade
100 ml Sahne
1 Limette
Salz

Erdbeersalat

500 g Erdbeeren
1 EL Puderzucker
Limettensaft

Zubereitung (20 Minuten, ohne Gar- und Kühlzeiten)

Zuerst (am besten am Vortag) die Ganache vorbereiten: Sahne kurz aufkochen lassen, vom Herd nehmen und gehackte Schokolade einrühren, salzen und Limettenabrieb zugeben. Verrühren, bis sich die Schokolade komplett aufgelöst hat. In eine Schlagschüssel umfüllen und komplett abkühlen lassen. Kühle Zimmertemperatur reicht, ansonsten im Kühlschrank lagern und kurz vor der Weiterverarbeitung rausstellen. Die feste Masse nun mit dem



Handrührgerät aufschlagen, bis eine feste Creme entstanden ist. Weiterhin auf Kühlung achten.

Für die Waffeln die Milch mit der Butter erwärmen, ein Prise Zucker sowie Hefe zugeben. Mehl, Zucker, Eier, eine Prise Salz, Vanillemark und Zitronenabrieb mit dieser Hefemilch vermischen zu einem glatten Teig verrühren. Diesen Teig abgedeckt an einem warmen Ort etwa eine halbe Stunde gehen lassen. Waffeln kurz vor dem Servieren im Waffeleisen backen und mit Puderzucker abstäuben.

Die Erdbeeren waschen, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Marinieren mit wenig Puderzucker und etwas Limettensaft.

Waffeln noch warm mit den Erdbeeren und Schokoladenganache servieren.