



Wildkräutersalat mit Lachsforellenstreifen und Oliven-Knoblauchwaffeln

Ein Rezept von Armin Roßmeier

Zutaten (für vier Personen):

Salat:

350 g Wildkräutersalat
400 g heiß geräucherte Lachsforellenfilets
½ Schlangengurke
2 kleine feste Avocado
½ Zitrone
100 g Tomatenwürfel

Marinade:

1 TL fein gehackter Dill
2 EL frisch geriebener Kren (Meerrettich)
4 EL Olivenöl
Saft von 2 Zitronen
100 ml Apfelsaft
2 EL weißer Balsamicosirup
Salz, Pfeffer

Waffeln:

200 g Dinkelmehl (Typ 630)
2 Eier (M)
100 ml Milch (3,5 %)
2 EL Olivenöl
1 EL gehackte Rosmarinnadeln
1 EL gehackten Knoblauch
Salz, Pfeffer zum Abschmecken
2 EL Olivenöl für das Waffeleisen

Topping:

2 Schälchen Rettich- oder Radieschenkresse



Zubereitung (circa 35 Minuten):

Wildkräutersalat gut abbrausen und abtropfen lassen. Schlangengurke mit Schale in dünne Scheiben schneiden. Avocados schälen, halbieren, Stein entfernen, in dünne Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

Die gekühlten Lachsforellenfilets in circa zwei Zentimeter breite Streifen schneiden.

Alle Zutaten der Marinade gut verrühren, mit Salz und Pfeffer verfeinern.

Für die Waffeln Mehl, Eier, Milch und Olivenöl zu einem halbflüssigen Teig verrühren. Oliven, Knoblauch und Rosmarin locker daruntermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Waffeleisen erhitzen und mit etwas Olivenöl auspinseln. Die Hälfte der Masse hineingeben, schließen und goldgelbe Waffeln ausbacken. Das Ganze mit dem restlichen Teig wiederholen.

Den Salat auf vier Tellern verteilen, Gurkenscheiben und Avocadospalten einstecken, Tomatenwürfel darüber verteilen. Alles mit der Marinade beträufeln und die Lachsforellensstreifen ringsum ansetzen. Rettich- oder Radieschenkresse dekorativ über den Salat geben.

Hinweis: Anstelle von Lachsforelle kann auch heiß geräucherte Bachforelle, Saibling oder Makrele verwendet werden.

Dieses Gericht ist ovo-lacto-pescetarisch.