Waffeln mit Kartoffeln, Rohrahm und Kaviar

Besondere Empfehlung / Aperitif

Par Qookster

Détail de la recette



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Facile	6-8	$$$	20min	10min

Hoi! Die Feiertage stehen vor der Tür, also beginne ich mit der Serie von festlichen Rezepten, diese Woche mit Ideen für den Aperitif! Den Anfang macht eine Kartoffelwaffel mit Rohrahm, Kaviar und Forellenrogen für die festliche Seite. Dies ist eine originelle und verspielte Variante des Blini, um den Appetit anzuregen. Die Fischeier können auch durch geräucherten Lachs ersetzt werden, für eine günstigere Variante, oder auch durch Algenkaviar als vegetarische Option.

Liste des ingrédients

Für die Waffeln

500 g Kartoffeln

2 Ei

8 cl Vollmilch

80 g Mehl

1 TL Salz

1/4 TL fein gemahlener weisser Pfeffer

Für die Garnitur

100 g Rohrahm oder gute Crème fraîche

50 g Kaviar

50 g Forellenrogen

Junge Sprossen oder Blütenblätter

Étapes de préparation

1

Schäle die Kartoffeln und die Zwiebel und reibe sie auf einer groben Reibe. Drücke sie in einem sauberen Haushaltstuch aus, um möglichst viel Wasser zu entfernen.



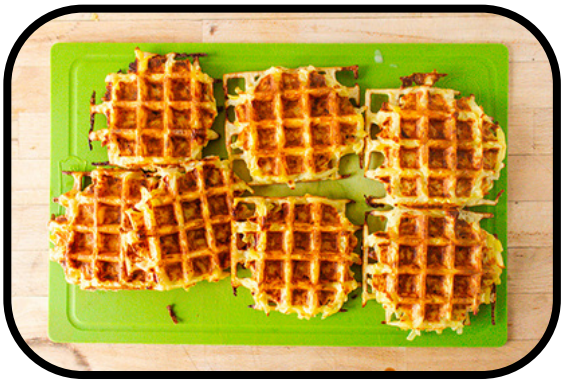
2

Vermische sie mit den Eiern, der Milch, dem Mehl, Salz und Pfeffer, um den Teig für die Waffeln herzustellen.



3

Erhitze dein Waffeleisen mit etwas Fett und backe die Waffeln mit 2-3 Esslöffeln Waffelmasse in jeder Form. Lass sie dann leicht abkühlen.



4

Garniere mit der Créme Fraiche Crue, dem Fischrogen und ein paar Sprossen oder Blütenblättern und lass es dir schmecken! En Guete!

