

## Johann Lafer | Gewürz-Waffel-Sandwich mit Räucheraal

---

---

### Zutaten für 4 Personen:

- 250 g Kartoffeln, mehlig kochend
- 350 g Räucheraal
- 4 EL Sahne
- 30 g Hartweizengrieß
- 40 g Quark
- 100 g Weizenmehl
- 4 Eier
- 1 Prise Korianderkörner
- 1 Prise rosa Pfeffer
- 1 Zitrone
- 1 Kopfsalat
- 1 Gurke
- 2 Tomaten
- 1 TL Zucker
- 2 EL Balsamico bianco
- 100 g süßer Senf
- 100 g Crème fraîche
- 3 Zweige Dill
- Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer
- Butter für das Waffeleisen

### Zubereitung:

Kartoffeln schälen, in Salzwasser gar kochen und anschließend durch die Kartoffelpresse drücken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sahne, Hartweizengrieß und Quark zu den Kartoffeln geben und verrühren. Weizenmehl, Eier, etwas geriebenen Muskat, Koriander und rosa Pfeffer zugeben, nochmals abschmecken.

Den Teig ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Ein beschichtetes Waffeleisen vorheizen, mit Butter einpinseln und die Waffeln ausbacken.

Den Kopfsalat putzen, die Blätter vom Strunk lösen, vorsichtig waschen und trocken schleudern. Die Gurke halbieren. Eine Hälfte waschen, in dünne Scheiben hobeln, in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Balsamico marinieren.

Die Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, in Eiswasser abschrecken und die Haut abziehen. Den Strunk entfernen und die Tomaten in feine Scheiben schneiden.

Den Aal häuten, die Filets von der Gräte lösen und das Aalfilet in Scheiben schneiden.

Die Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte pressen. Den süßen Senf mit Crème fraîche und Zitronensaft verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Dill von den Zweigen zupfen, fein hacken und

unter die Sauce mischen.

Die marinierten Gurken in einem Sieb gut abtropfen.

4 Waffeln nebeneinander auslegen. Zuerst mit etwas Senf-Sauce bestreichen, dann mit einem Salatblatt belegen. Die Tomaten- und Gurkenscheiben darauf legen, die Aalscheiben darauf verteilen, mit der Senf-Sauce beträufeln, mit einem Salatblatt abdecken und zuletzt eine Waffel darauf legen. Die Sandwiches diagonal halbieren und auf einer Platte anrichten.

*Rezept: Johann Lafer*

*Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 07.06.2008*

*Prominente Gäste: Christina Surer & Christian Clerici*