

Waldorf-Salat mit Glückstädter Marzipan-Matjes

Für zwei Personen

Für die Mayonnaise:

1 Zitrone, Saft	3 Eier	140 ml neutrales Pflanzenöl
$\frac{1}{2}$ TL mittelscharfer Senf	$\frac{1}{2}$ TL Zucker	Salz

Für das Waldorfsalat-Dressing:

1 Orange	2 EL heller Balsamico	$\frac{1}{2}$ TL Senf
50 ml Orangensaft	30 ml Rapsöl	20 ml Walnussöl
$\frac{1}{2}$ TL Zucker	1 Msp. Cayennepfeffer	Salz, Pfeffer

Für den Waldorfsalat:

$\frac{1}{4}$ Knolle Sellerie	1 Staud Sellerie	2 säuerliche Äpfel
50 g Walnusskerne	2 EL Zucker	Salz, Pfeffer

Für den Matjes:

4 Matjesfilets	2 reife Birnen	2 Scheiben Pumpernickel
75 g Marzipanrohmasse	Zucker, Salz, Pfeffer	1 EL Butter

Für die Mayonnaise:

Die Eier trennen und das Eigelb mit Senf, Salz und Zucker in einen Rührbecher geben und mit dem Stabmixer in die Höhe ziehen. Unter Rühren das Öl zuerst tröpfchenweise, dann in einem dünnen Strahl dazugeben. Mit Zitronensaft abschmecken.

Für das Waldorfsalat-Dressing:

Essig, Senf, Orangensaft mit Salz und Zucker verrühren, dann die beiden Ölsorten unterrühren, bis eine cremige Emulsion entsteht.

2 EL von der zuvor zubereiteten Mayonnaise unterarbeiten und mit den beiden Pfeffersorten und dem Salz abschmecken. Ca. 1 TL Orangenschalenabrieb fein abreiben und ebenfalls unterrühren.

Für den Waldorfsalat:

Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen und die Nüsse darin wenden. Die Nüsse aus der Pfanne nehmen, auf ein Stück geöltes Alufolie legen. Die Hälfte der karamellisierten Nüsse hacken und für die Garnitur beiseite stellen.

Den Staudensellerie und den Knollensellerie schälen und fein raspeln. Die Äpfel waschen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien und ebenso grob raspeln.

Sellerie, Äpfel, Staudensellerie und die gehackten Nüsse in eine Schüssel geben und mit dem zuvor zubereiteten Dressing vermengen. Eventuell nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Matjes:

Pumpernickel in Butter langsam kross anbraten. Birnen schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Marzipanrohmasse ausrollen und als eine 2 mm dicken Schicht auf den Birnenscheiben auslegen. Restliche Gräten vom Matjes mit einem Messer lösen und den Matjes auf der Marzipanrohmasse platzieren.

Waldorfsalat mit Glückstädter Marzipan-Matjes auf Tellern anrichten, die restlichen Nüsse über den Salat streuen und servieren.

Ani del Longo am 25. April 2018